ACQUISTATO IL .....

Rosé Brut Franciacorta DOCG N.V.



Bollicine in rosa

Color buccia di cipolla, al naso risaltano le note di crosta e lievito, all'assaggio è languido ed equilibrato. Prosit!

La Tenuta di Castello Bonomi prende il nome dall?originale edificio liberty, progettato alla fine dell?800 dall?architetto Antonio Tagliaferri, unico Chateau della Franciacorta. Dai 24 ettari di vigneti racchiusi nel meraviglioso anfiteatro naturale del Monte Orfano, la Tenuta produce 9 tipi di Franciacorta e 3 tipi di Curtefranca....uno più buono dell'altro!

La Vigna

Terreno	Argilloso ricco di calcare
Esposizione	Sud-est, 170-275 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Piatti di mare e di terra.
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve; pressatura soffice e fermentazione a una temperature controllata di circa 14°; i vini base, dopo la prima fermentazione in acciaio e in legno, affinano per circa 8 mesi a temperatura controllata; rifermentazione in bottiglia e affinamento per minimo 30 mesi; sboccatura e ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Sensazioni	Colore rosa pallido, perlage fine e persistente; tipiche note di crosta di pane e bocca piena

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821