



ACQUISTATO IL

Franciacorta Dosage Zero Millesimato DOCG

2010

Lo adoro il Franciacorta



2010: una delle migliori annate per uno dei cavalli di battaglia dell'azienda Castello Bonomi. Vellutato, cremoso, al naso appaga con i tipici sentori di crosta di pane e lievito, ma appaga anche il gusto con corpo e persistenza che allunga sulla vaniglia.

La Tenuta 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. Oggi ti presentiamo un Franciacorta caro all'azienda, un fuoriclasse del settore che renderà grandi i tuoi brindisi!

La Vigna

Terreno Sabbioso ben drenato e poco profondo

Esposizione Sud-est, 170-275 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut DOCG

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Sushi e sashimi, carpacci di pesce, frutti di mare.

Vinificazione Raccolta manuale delle uve; pressatura soffice; il Pinot Nero, dopo la prima fermentazione, matura per circa 8 mesi in vasche d'acciaio termo condizionate, poi viene miscelato allo Chardonnay che ha fermentato in piccole botti di rovere per circa 8 mesi; rifermentazione in bottiglia e affinamento per minimo 48 mesi; sboccatura e ulteriore affinamento in bottiglia di minimo 10 mesi.

Sensazioni Colore oro, perlage fine e persistente; al naso esprime sentori di pane e accenni cipria; in bocca è profondo, di ottimo corpo, persistente. Vaniglia retronasale.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821