



Castello Bonomi, unico Château della Franciacorta, sorge maestoso a m. 275 s.l.m. sulle pendici del Monte Orfano, nel comune di Coccaglio.

*Colore: giallo paglierino, spuma abbondante, perlage molto persistente e sottile. Profumo: fragrante e intenso di fiori bianchi (biancospino, tiglio,...) e frutta (pesca bianca, ananas...).*  
*Sapore: pieno, fresco, talvolta acidulo, con retrogusto di frutta acerba.*

## CruPerdu Franciacorta Brut

### Uve

**Chardonnay 70%, Pinot nero 30%**

### Vigneti

I 24 ettari di splendidi vigneti dell'azienda agricola Castello Bonomi si estendono in un piccolo prezioso paradiso nella zona più a sud della Franciacorta.

### Vendemmia

Per la sua posizione geografica, Castello Bonomi è una delle prime aziende ad effettuare la vendemmia, rigorosamente a mano e utilizzando piccole casse. Per CruPerdu si va dal 10 agosto al 25 agosto, con meticolosa selezione dei grappoli.

**Resa media per ettaro:** 50-60 quintali.

### Vinificazione

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo, che consentono di esaltare i profumi e la finezza del vino, con fermentazione a temperature di circa 14°C. I vini base, dopo la prima fermentazione in acciaio e in legno, maturano per circa 8 mesi a temperatura controllata fino alla preparazione della cuvée, che viene predisposta con sapiente taglio dei vini affinati in acciaio e barriques (15% circa).

### Affinamento in bottiglia

Dopo la rifermentazione in bottiglia, CruPerdu matura per almeno 30 mesi prima della sboccatura e affina poi per altri 8 mesi in bottiglia.

### Abbinamento

Se ne consiglia il consumo a tutto pasto; ottimo anche con piatti a base di carne bianca. Da provare con risotto alle seppie ed erbe fini.

**Temperatura di servizio:** 8/10°C.

### Prospettiva di consumo

Il vino è pronto al consumo e, se adeguatamente conservato, mantiene e anzi migliora nel tempo le proprie caratteristiche qualitative.

### Consumo ideale

2011 - 2021

### Formati disponibili

750 ml, Magnum (1,5 l), Jeroboam (3 l).



Voto:15/20  
2012



Oscar Qualità  
Prezzo 2012 e 2011



Voto:84  
2012



2012  
2011  
2010



2012  
2011, 2010



voto:87  
2012  
voto:88  
2011  
voto:88  
2010



Castello Bonomi Tenute in Franciacorta - Via S. Pietro, 46 - 25030 Coccaglio - Brescia - Italia  
Tel. +39 030 7721015 - Fax +39 030 7701240 - [www.castellobonomi.it](http://www.castellobonomi.it) - [info@castellobonomi.it](mailto:info@castellobonomi.it)