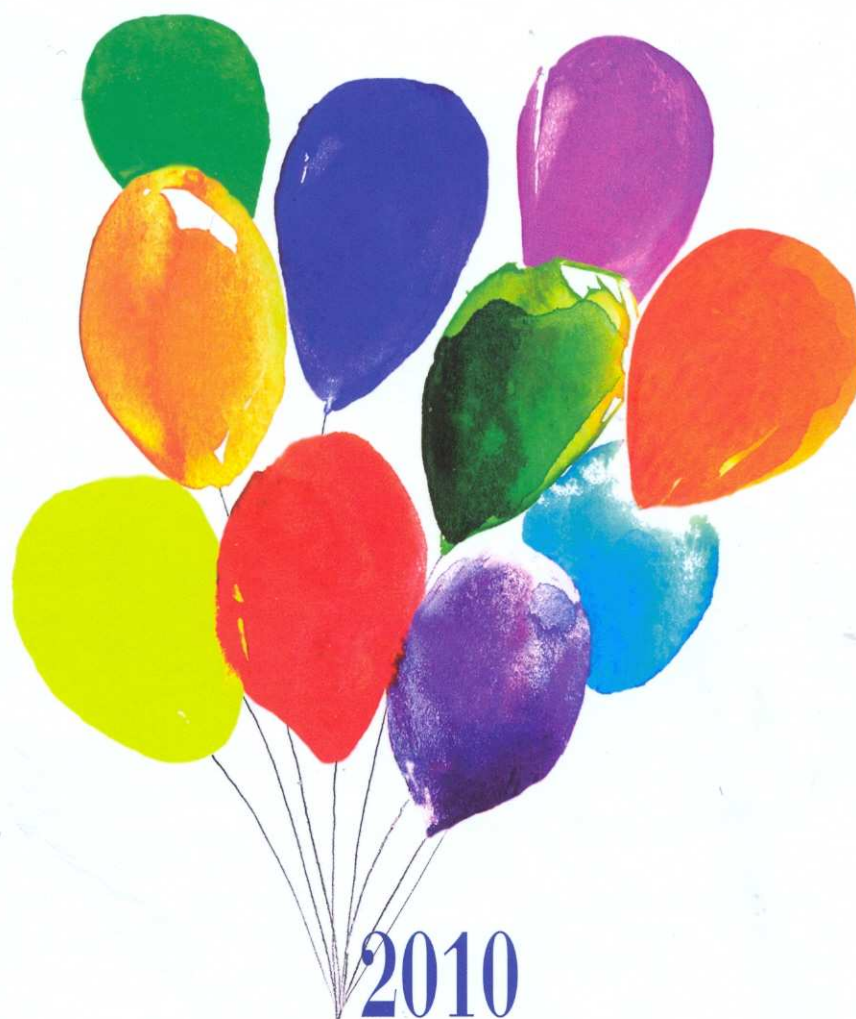


DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



Associazione Italiana Sommelier

CASTELLO BONOMI

Via San Pietro, 46 - 25030 Coccaglio (BS) - Tel. 030 7721015 - Fax 030 7701240
www.castellobonomi.it - info@castellobonomi.it

Anno di fondazione: 1985 - **Proprietà:** famiglia Paladin

Fa il vino: Leonardo Valenti - **Bottiglie prodotte:** 150.000

Ettari vitati di proprietà: 13 in affitto - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Gemma Mazzotti

Come arrivarci: dall'autostrada A4 uscire a Rovato e procedere sulla statale verso Bergamo, immettendosi per la strada interna Sottomonte-Paese di Coccaglio.

Castello Bonomi, ex Bonomi Tenuta Castellino, cambia ragione sociale e proprietà; la famiglia Paladin, fiutando le grandi potenzialità delle vigne aziendali, site sulle pendici del Monte Orfano, fra le sette microaree più vocate dell'intero panorama franciacortino, ha di recente acquistato la tenuta. Fra gli assaggi, un gradino sopra a tutti il Franciacorta Brut 2004, marcato da una struttura sontuosa e "matura", in grado di prolungare ed esaltare il piacere del sorso; anche il Franciacorta Satèn regala momenti di soddisfazione, grazie al suo respiro spassoso, agrumato e giovanile.

FRANCIACORTA BRUT 2004



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - **Gr.** 12,5% - € 19 - **Bottiglie:** 7.000 - Dorato, con perlage d'incessante presenza. Al naso trasmette "carnosi" toni di pesca stramatura, torrione miele e frutta secca, seguiti da un pot-pourri di fiori gialli e pane tostato. L'approccio gustativo è complesso e in perfetto equilibrio, con una spuma solleticante e salda alla struttura; il finale si sviluppa su note fragranti e di frutta secca. 8 mesi in acciaio, 8 in barrique e 4 anni in presa di spuma. Con capesante allo zafferano.

FRANCIACORTA SATÈN



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 12,5% - € 19 - **Bottiglie:** 12.000 - Paglierino acceso, attraversato da sottili bollicine. Evoca frutta tropicale, agrumi, acacia, bastoncino di liquirizia e note fragranti. Assaggio fresco, perlage fine e solleticante; il finale ricorda la scorza di lime. 8 mesi in acciaio, 8 in barrique e 2 anni sui lieviti. Gamberoni alla griglia.

FRANCIACORTA BRUT CRUPERDU



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% - **Gr.** 12,5% - € 16,50 - **Bottiglie:** 60.000 - Paglierino-oro. Aromi di verbena, mughetto, limone, nespola e lieviti incorniciano il quadro odoroso. Gusto fresco e scattante, in sintonia con l'olfatto; chiude agrumato. Acciaio, poi 30 mesi sui lieviti. Porcini fritti in pastella.

TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO CORDELIO 2006



Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 35%, Cabernet Franc 10%, Barbera 5%, Nebbiolo 5% - € 16,50 - Veste rubino-porpora. Profuma di prugne e mirtili in confettura, conditi da petali di rosa e spezie. Gusto equilibrato, tannini ben integrati e nitida persistenza fruttata. 16 mesi in barrique. Petto d'anatra brasato.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ



Pinot Nero 100% - € 19 - Bel rosa cerasuolo, compatto. Aromi disegnati da confetture di fragole e lamponi, garofano e lieviti. Gusto fresco e bilanciato, dotato di una struttura piuttosto leggera e corrispondente al quadro olfattivo. 8 mesi in acciaio e 8 in legno, quindi 2 anni sui lieviti. Merluzzo fritto.