

guida 2011

# slow wine

STORIE  
DI VITA  
VIGNE  
VINI  
IN  
ITALIA



Slow Food Editore

COCCAGLIO (BS)

## Castello Bonomi

Via San Pietro, 46  
tel. 030 7721015  
www.tenutabonomi.it  
info@tenutabonomi.it

24 ha - 150.000 bt *vende in cantina*

**VITA** - La storica proprietà della famiglia Bonomi si estende attorno al castelletto liberty progettato alla fine dell'Ottocento dall'architetto Tagliaferro. Per volontà dell'ingegnere Bonomi agli inizi degli anni Novanta vengono vitati alcuni terreni attigui al parco e ai boschi della tenuta, con l'intento di produrre bollicine di qualità. Nel 2008 l'azienda è stata rilevata dalla famiglia Paladin, già proprietaria in Veneto e in Toscana di alcune importanti aziende vitivinicole.

**VIGNE** - La tenuta si trova nella zona più meridionale della Franciacorta, in un'area assolata con buone escursioni termiche. I 24 ettari di vigneto sono compresi in un anfiteatro naturale del Monte Orfano e sistemati in gran parte su gradoni esposti a sud, che salgono fino a circa 300 metri di altezza. Allevati a cordone speronato, hanno un'ottimale densità di 5-6.000 piante per ettaro e sono stati impiantati con selezioni di cloni francesi di chardonnay e pinot nero.

**VINI** - Lo stile dei vini di Castello Bonomi è molto lineare e rigoroso; va alla ricerca di una bollicina austera ed evoluta senza cedimenti verso facili morbidezze. In questo senso il vino più paradigmatico è il **Franciacorta Brut Cru Perdu** (chardonnay, pinot nero; 60.000 bt; €), intensamente agrumato, con un'acidità tesa e fragrante che sorregge una bella polpa fruttata. Di bella evoluzione il **Franciacorta Extra Brut 2005** (chardonnay, pinot nero; 7.000 bt; €), etereo e complesso al naso, così come il **Franciacorta Satèn** (chardonnay; 12.000 bt; €), che a un naso di agrumi e sottobosco fa seguire una bocca di bella verve acida. Infine il **Franciacorta Brut Rosé** (pinot nero; 10.000 bt; €) è un vino di grande spessore, avvolgente e sostanzioso.

CONCIMI compost  
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI selezionati  
UVE 100% di proprietà