

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

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:** Carlo, Lucia e Roberto Paladin

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

Ettari vitati di proprietà: 24 - **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 ha tutta la fisionomia di uno château. Alle pendici del Monte Orfano, a Coccaglio, i vigneti circondano la proprietà e a loro volta sono cinti da un parco secolare che rende suggestiva la visita. Dal lato dei vini quest'anno debutta la Cuvée Lucrezia, concentrato di eleganza e volume, e vero fiore all'occhiello della cantina, benché in buona compagnia alla luce degli assaggi del Brut Millesimato e del Cru Perdu 2006, entrambi uniti da una personalità garbata ed espressiva, tratto riconoscibile in tutta la produzione.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO CUVÉE LUCREZIA 2004



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% - **Gr.** 13% - **€** 70 - **Bottiglie:** 4.000 - Paglierino deciso con perlage sottile. Elegante e articolato il naso nei toni di vaniglia, mandorle, burro, biscotti e, in seconda battuta, agrumi e ananas sciropata; il tutto su una soffice mineralità. Morbidezza, elegante sapidità e lunga freschezza tracciano un assaggio dalla persistenza agrumata e minerale. Inox, barrique e 64 mesi sui lieviti. Mazzancolle al brandy su vellutata di ceci.

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2005



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - **Gr.** 12,5% - **€** 30 - **Bottiglie:** 8.500 - Paglierino deciso dalla fitta carbonica, sprigiona aromi di pane tostato e caffè che avvolgono nocciole, mandorle e agrumi. Pieno al palato, dagli immediati ritorni tostati, di affilata freschezza e dosata sapidità. Acciaio, legno e 46 mesi sui lieviti. Tortelli ai porcini.

FRANCIACORTA BRUT CRU PERDU 2006



Tipologia: Bianco Spumante Docg - **Uve:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% - **Gr.** 12,5% - **€** 23 - **Bottiglie:** 80.000 - Paglierino con perlage sottile e continuo. Intenso nei toni di nocciola tostata e panificazione che avvolgono pesca, agrumi, melone bianco e nuance erbacee. Corpo e volume al palato, fresco, di decisa vena sapida e tostato. 36 mesi sui lieviti. Mezze maniche con dentice e zucchine.

FRANCIACORTA BRUT SATÈN S.A.



Chardonnay 100% - **€** 27 - Paglierino solcato da carbonica sottile. Netto nel sottolineare toni di ananas, banana, agrumi e pasticceria lievitata. Volume e morbidezza segnano un palato fruttato e di slanciata freschezza. Acciaio, barrique e 30 mesi sui lieviti. Tartare di ombrina all'arancia.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A.



Pinot Nero 100% - **€** 25 - Rosa deciso e brillante. Tutto incentrato su toni di agrumi, ciliegie e crosta di pane. Binomio acido-sapido in evidenza, che sottolinea ritorni di agrumi e lieviti. Inox, legno e 30 mesi sui lieviti. Gnocchi alla sorrentina.