

CASTELLO BONOMI



Cuvée 1564 Millesimato

FRANCIACORTA BRUT NATURE DOCG

UVAGGIO

Chardonnay (45%) Pinot Nero (45%) Erbammat (10%)

ZONA DI PRODUZIONE

Coccaglio (Franciacorta)

ALTITUDINE

250 - 275 metri s.l.m.

TERRENO

Calcareo e argilloso, ricco di scheletro

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato - Guyot

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Ogni parcella di vino viene vinificata separatamente, con fermentazione e successivo affinamento in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Il mosto fiore dello Chardonnay e una parte di Erbammat fermentano e affinano per 7 mesi in barrique. Il vino rimane per oltre 65 mesi a contatto con i lieviti.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

Dosi Distribution Wine