

CASTELLO BONOMI



Cuvée 22

FRANCIACORTA BRUT DOCG

UVAGGIO

Chardonnay (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

22 cru aziendali - Coccaglio (Franciacorta)

ALTITUDINE

250 - 275 metri s.l.m.

TERRENO

Calcareo e argilloso, ricco di scheletro

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

La vinificazione dei 22 cru avviene singolarmente al fine di creare le condizioni ottimali di ogni singola partita. La fermentazione si ottiene a freddo e successivamente i vini rimangono sulle fecce, rimanendo costantemente monitorati. Il blend avviene dallo scrupoloso lavoro dello Chef de Cave comprendendo tutti i cru.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia per oltre 30 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

Dosi Distribution Wine