Franciacorta DOCG, “CRUPERDU” Millesimato Brut Bio, Castello Bonomi



Ce Franciacorta millésimé bio est une cuvée d’exception, élaborée selon la méthode traditionnelle italienne. Complexe, élégante et persistante, elle rivalise avec les plus grands champagnes. Lors d’une promenade, le chef de cave remarqua qu’une vigne avait été engloutie par un bois et du lierre. Après remise en état de la vigne, la parcelle pris le nom de Cruperdu.

Origine: Les vignes sont situées sur les collines de Coccaglio, à 250 m d’altitude, sur des sols calcaires riches en minéraux. Le climat continental tempéré favorise une maturation lente et équilibrée.

Encépagement: Chardonnay & pinot noir

Vinification: Pressurage doux, fermentation en cuves inox à 16°C. Seconde fermentation en bouteille selon la méthode champenoise. Vieillissement sur lies pendant 36 mois.

Dégustation: Au nez de fruits à chair blanche et d tropicaux qui font place laissent place à des notes balsamiques. En bouche, la gorgée fraîche et complexe surprend et révèle le grand potentiel d'évolution de ce vin.

Potentiel de garde: 5 à 8 ans après sa récolte

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Sublime avec des fruits de mer, un risotto aux champignons ou une truite fumée. Ce vin effervescent bio accompagne parfaitement les plats belges fins et iodés.

- Charcuterie italienne
- ...