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



Deze biologische millésimé Franciacorta is een uitzonderlijke cuvée, gemaakt volgens de traditionele Italiaanse methode. Complex, elegant en langdurig, kan hij wedijveren met de beste champagnes.Toen de wijngaard was hersteld, kreeg het perceel de naam Cruperdu.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op de heuvels van Coccaglio, op 250 m hoogte, op kalkrijke bodems vol mineralen. Het gematigde continentale klimaat bevordert een trage en evenwichtige rijping.

Druiven: Chardonnay & pinot noir

Vinificatie: Zachte persing, fermentatie in inox tanks bij 16°C. Tweede fermentatie op fles volgens de champagnemethode. Rijping op droesem gedurende 36 maanden.

Degustatie: In de neus maken wit fruit en tropische vruchten plaats voor balsamico toetsen. In de mond verrast een frisse, complexe slok, die het grote evolutiepotentieel van de wijn onthult.

Bewaarpotentieel: 5 a 8 jaar na zijn oogst

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij zeevruchten, paddenstoelenrisotto of gerookte forel. Deze biologische mousserende wijn past perfect bij verfijnde en zilte Belgische gerechten.

- Italiaanse charcuterie
- ...