



**CASTELLO BONOMI**  
FRANCIACORTA

## FRANCIACORTA BRUT DOCG CRUPERDU MILLESIMATO 2017



### IN VIGNA

CruPerdu nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero della stessa annata. L'annata 2017 è stata caratterizzata da un evento climatico storico in Franciacorta: la gelata tardiva del 18 Aprile. I danni sono stati ingenti soprattutto dal punto di vista quantitativo e la produzione di quest'annata è stata limitata. Nonostante ciò, il Monte Orfano e la sua particolare condizione microclimatica ci hanno consentito la raccolta delle uve favorendo una selezione nei vigneti posti nella parte più alta. L'annata, seppur con una produzione limitata, ha garantito un eccellente livello di maturità e acidità delle uve che hanno fatto del CruPerdu 2017 un ottimo Franciacorta.

### IN CELLA

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo, che consentono di esaltare i profumi e la finezza del vino. Il Pinot Nero, dopo la prima fermentazione, matura per circa 8 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate. Successivamente viene miscelato allo Chardonnay che ha fermentato in piccole botti di rovere per circa 8 mesi. CruPerdu poi evolve e affina pazientemente in bottiglia per oltre 48 mesi.

### IN DEGUSTAZIONE

Colore giallo vivo brillante, al naso emergono note floreali e balsamiche, il perlage è fine e persistente. In degustazione emerge un grande equilibrio tra la parte acida e la rotondità del vino data dalla perfetta maturità dell'annata. Il finale è lungo e richiama il sorso grazie a un'accentuata componente salina.

### PLUS

CruPerdu per noi rappresenta la storia di un percorso aziendale iniziato nel 1986 quando Luigi Bersini, decise di ridare vita alla vigna ormai inglobata nel bosco. L'annata 2017, caratterizzata da un evento climatico storico, ha portato alla realizzazione di un Franciacorta che rappresenta perfettamente le caratteristiche del Monte Orfano, da sempre zona viticola ad alta vocazionalità.

### ABBINAMENTI

È un vino gastronomico che ben si abbina a tutto pasto. Da provare in abbinamento a svariati piatti della cucina mediterranea, come il branzino al sale o al cartoccio oppure una pasta con bottarga di tonno e scorza di limone.

Degustare a 6-8 °C.

#### Informazioni tecniche

- Bottiglia: 0,75 l - 1.5l - 3l - 6l
- 12.5% Alc. Vol.
- Solfiti: 82 mg /l (-65 % legal limit)
- Zuccheri: 4 gr/l
- Acidità: 8,7
- PH: 2,94