



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

FAKTA

Mousserende vin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 24 mdr. sur lie
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 6,9 g/L
Restsukker: 5,1 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06108220035
Anbefales til:



CUVÉE 22 BRUT, ØKO

Castello Bonomi, Franciacorta DOCG

Distriktet

Franciacorta DOCG ligger i hjertet af Lombardiet, i den nordligste del af Italien, nord og vest for byen Brescia og syd for Iseosøen (Lago d'Isèo). Det er omgivet af Alperne mod nord og den flade Po-slette mod syd. Allerede i romertiden dyrkede man vin i området, men det er først i begyndelsen af 1960'erne, at Franciacorta opnår en spirende berømmelse for sine mousserende vine. Siden da er en sand kvalitetsrevolution indtruffet i området, og Franciacorta var i 1995 det første område i Italien, der opnåede DOCG-status (DOC i 1967) for Metodo Classico-vine (Méthode Traditionelle - med 2. gæring i flasken). Det regnes (stadig) i dag som det fineste område i Italien, når det gælder produktion af disse vine.

For at sikre den højeste kvalitet er Franciacorta strengt reguleret i forhold til bl.a. tilladte druer, udbytter, lagringstid m.m. De vigtigste druesorter i området er Chardonnay og Pinot Noir og lagringstiden på flaske med gærresterne er min. 18 mdr., hvor den i Champagne til sammenligning er min. 15 mdr. (non-vintage). Champagne er uundgåeligt reference-vinen, når det gælder mousserende vine af høj kvalitet, og en sammenligning af vinstilene vil generelt fremhæve vinene fra Franciacorta som blødere, rundere og mere frugtdrevne end den typiske champagne, som oftest er mere syrerig, mineralsk og med mere udtalte noter af ristet brød og brioche

Producenten

Castello Bonomi er beliggende i byen Coccaglio på de sydlige skråninger af Monte Orfano-bjergene, og er det eneste "château" i området, hvilket giver det en særlig status. Slottet er opført i slutningen af det 19. århundrede og blev i 1910 overtaget af Bonomi-familien. I 2008 blev vinhuset en del af Casa Paladin-gruppen, der ejer andre vinhuse i Italien, og som med sin store ekspertise har videreført Castello Bonomis høje kvalitetstraditioner.

Castello Bonomi råder over 32 ha. vinmarker, der er fordelt på ikke færre end 39 forskellige parceller. Vinmarkerne er anlagt i terrasser og omgivet af historiske stengærder fra midten af 1800-tallet. Den kalkholdige og mineralrige jordbund, kombineret med et unikt mikroklima, som er beskyttet mod de kolde vinde fra Alperne af Monte Orfano-bjergene, skaber ideelle betingelser for dyrkning af de primære druesorter, Chardonnay og Pinot Noir. Vingården har dog også været pioner i genoplivningen af den gamle, lokale druesort Erbatmat, som er kendt for sin høje syre og sene modning, hvilket gør den ideel til mousserende vine produceret i et klima i forandring. Den er nu tilladt at anvende med op til 10% i nogle af Franciacorta-vinene.

Castello Bonomi har i flere år praktiseret en ansvarlig vinproduktion (i Frankrig kaldet "lutte raisonnée"), hvor vinmarkerne dyrkes med respekt for miljøet, og hvor der skabes en høj grad af biodiversitet. I tillæg er vinhuset nu overgået til økologisk dyrkning, og fra og med årgang 2019 er alle deres vine økologisk certificerede.

Castello Bonomi har opnået betydelig anerkendelse i vinverdenen. I 2017 blev de kåret som "Årets Vingård" af den italienske sommelierforening AIS, og i 2018 blev de anerkendt som "Top of Franciacorta" af den franske guide Gilbert & Gaillard.

Produktet

Cuvée 22 Brut er reelt en "Blanc de Blancs", da den udelukkende er lavet på Chardonnay. Druerne er høstet manuelt fra ikke færre end 22 forskellige parceller, og den efterfølgende (kølige) gæring er foretaget separat for hver parcel. Herefter hviler vinene på deres "lie" (bundfald) i nogle måneder inden de blandes og 2. gæringen igangsættes i flaskerne. Lagringen på gærresterne varer i hele 24 mdr. efterfulgt af degorgeringen, hvor den moderate tilsætning af sukkerlikør (liqueur de dosage) holder restsukkerindholdet på relativt lave 5,1 g/l.

Cuvée 22 Brut er Castello Bonomi's signaturvin, som tilsigtes at være en sand eksponent for det klassiske Franciacorta-terroir. Vinen har en lysgylden farve med fine og vedvarende bobler, aromaer af ananas, fersken og abrikos samt noter af akacieblomst og tørret frugt. Smagen er frisk, blød og elegant og afslutter med en fin mineralsk note.

Servér vinen ved 6-7° som aperitif, til retter med fisk og skaldyr eller til sommerens lette grøntsagsretter.



VINOBLE