Franciacorta DOCG “SATEN” Millesimato Brut Bio, Castello Bonomi



Castello Bonomi is het enige kasteel in Lombardije dat wijn produceert. De wijngaarden groeien op een uitzonderlijke bodem aan de voet van de Monte Orfano. De wijn is elegant, discreet en complex en onderscheidt zich door zijn zachtere druk en fijne pareling, wat een unieke zintuiglijke ervaring biedt onder de Franciacorta's. Hij combineert natuurlijke frisheid, mineraliteit en aromatische persistentie, voor een wijn die zowel als aperitief als bij de maaltijd boeit en het vakmanschap van het huis bevestigt.

Oorsprong: Het ligt in Coccaglio, in het hart van Zuid-Franciacorta, en profiteert van een gematigd klimaat en klei-kalkbodems, verrijkt door de nabijheid van de Monte Orfano. Deze bevoorrechte ligging, op bijna 300 meter hoogte, zorgt voor grote temperatuurschommelingen, wat een langzame en complexe rijping van de druiven bevordert. Het terroir, omgeven door een eeuwenoud bos, geeft de wijn een kenmerkende mineraliteit en een bewaard gebleven frisheid, kenmerken van deze uitzonderlijke cru.

Druiven: chardonny

Vinificatie: De chardonnaydruiven worden voorzichtig geperst om alleen het beste sap te extraheren, waarna ze gedeeltelijk worden gevinifieerd in roestvrijstalen tanks en kleine eikenhouten vaten. Na het assembleren rust de wijn minstens 50 maanden op de gist, waardoor hij zijn diepte en complexiteit ontwikkelt. Vervolgens ondergaat deze wijn zijn mousseringsproces, gevolgd door een lange rijping op fles, waardoor zijn profiel verfijnd wordt en hij zijn karakteristieke smeuïgheid krijgt, voordat hij wordt gedegorgeerd, waardoor al zijn puurheid tot uiting komt.

Degustatie: De heldere strogele kleur, doordrongen van een fijne en aanhoudende pareling, introduceert een delicate neus die wordt gedomineerd door bloemige tonen van acacia en witte bloemen, versterkt door fruitige accenten van appel, ananas en subtiele geuren van broodkorst. In de mond ontvouwt hij een zijdezachte en romige textuur, gedragen door een levendige zuurgraad en een evenwichtige structuur, om vervolgens uit te monden in een aanhoudende afdronk met aroma's van gedroogd fruit en citrusvruchten.

Bewaarpotentieel: 8 jaar na oogst

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Idéal en apéritif pour son côté désaltérant, il s’accorde à merveille avec des plats de fruits de mer comme des noix de coquilles Saint-Jacques marinées aux agrumes ou des raviolis de lotte. Son profil polyvalent et sa fraîcheur en font aussi le compagnon parfait d’un risotto aux pétoncles ou de sashimis de poisson blanc, où sa minéralité et sa complexité sublimeront chaque bouchée.