



B O N F A D I N I  
F R A N C I A C O R T A

## NOBILIUM BRUT

**UVE:** 90% Chardonnay, 10% Pinot nero

**TERRENO:** morenico glaciale nella zona collinare

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot per Chardonnay, cordone speronato per Pinot Nero

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 5.500 ceppi/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 10 anni

**VENDEMMIA:** raccolta manuale dei grappoli in cassette. Prima e seconda decade di agosto

**RESA PER ETTARO:** 95 q.li/ha

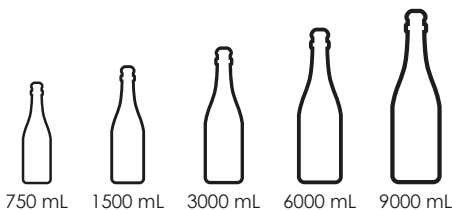
**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve intere, prima fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate a 14/16 °C. Una parte dello Chardonnay fermenta e affina in barriques di rovere francese a tostatura media per sette mesi.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** almeno 24 mesi

**DOSAGGIO:** Chardonnay barricato, zuccheri 0 g/L

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2010

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore giallo paglierino con venature verdognole. Profumo intenso con note di miele e vaniglia. Vivace acidità.



### PREMI:

- Gambero Rosso:
- Veronelli: 88/100
- Vinibuoni d'Italia: ★★★★★
- Vini Plus:
- Merum:
- Wine Enthusiast: 92/100
- Falstaff: 91/100



Bonfadini S.S. di Bonfadini Francesca e Andrea

Via L. di Bernardo, 87 - 25049 Clusane d'Iseo (Bs) - Tel. +39 030 9826721 - P.IVA IT03865930980 - C.F. 03865930980

[www.bonfadini.it](http://www.bonfadini.it)