



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

VERITAS NATURE

UVE: 90% Chardonnay, 10% Pinot nero

TERRENO: morenico glaciale nella zona pianeggiante

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: 90 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 intensa per sette mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: almeno 36 mesi

DOSAGGIO: Chardonnay barricato, zuccheri 0 g/L

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2013

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino carico con profumo minerale e croste di pane. Al palato è pieno ed equilibrato con grande lunghezza e sapidità.



PREMI:

- Gambero Rosso: 🍷🍷
- Veronelli: 87/100
- Vini Plus: 🌟🌟🌟
- Merum: ❤️
- Wine Enthusiast: 90/100
- The WineHunter award: rosso
- Falstaff: 92/100
- Prosit: 🍷🍷

