



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

MILLESIMATO VICTUS NATURE 2016

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: 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 medio-lunga per sette mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: almeno 30 mesi

DOSAGGIO: Chardonnay barricato, zuccheri 0 g/L

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2016

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo brillante con riflessi verdolini. Profumo pulito con sentori fruttati di mela verde, nocciola tostata e vaniglia.

Al palato ha un buon equilibrio, ottime salinità e acidità che apportano lunghezza e persistenza.



750 mL

2.500 bottiglie numerate

PREMI:

- Veronelli: 88/100
- Vinibuoni d'Italia: ★★★
- Wine Enthusiast: 93/100



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