



Castello Bonomi



"Curtefranca Rosso"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Familien Bonomi var overbevidst om at den jord de fandt og købte i Curtefranca i Lombardiet i 1885 havde kvaliteter der kunne give dem den kvalitet de ønskede sig at producere.

Eftertiden har vist at jorden holdt hvad den lovede, og deres passion og erfaring resulterede i vine af meget høj klasse.

Høsten af druer til Curtefranca Rosso sker manuelt i begyndelsen af oktober, og druerne presses og mascerer adskilt i temperaturregulerede ståltanke. Efter dette stikkes de fire vine sammen og modnes på franske barriques i 12 måneder, hvorefter den ligger på flaske i mindst 8 måneder inden salg.

Vinen er dyb rubinrød. Duften giver en kompleks vifte af indtryk som kirsebær, solbær, violer, lakrids og krydderier. Smagen understøtter disse indtryk med en god afbalanceret struktur, der med alderen vil udvikle en voluminøs blød krop.

Curtefranca Rosso passer til alle retter med rødt oksekød, samt lagrede oste

Dette er en vin, der kan ligge mellem 5 og 8 år efter høståret.

Server den ved 18 - 20°C.

Producent:	Beato Bartolomeo
Druer:	Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (40%), Barbera (5%), Nebbiolo (5%),
Oprindelse:	Monte Orfano, Franciacorta, Lombardia
Alkohol:	12,0 %
Denomination:	DOC

Pris: Kr 90.-