

FRATUS

Franciacorta



BRUT
FRANCIACORTA
D.O.C.G.

VARIETÀ DELLE UVE
Chardonnay (85%), Pinot Nero (15%)

UBICAZIONE DEI VIGNETI
Terreni collinari situati sul Montorfano,
nel comune di Cologne (BS).

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO
20 mesi di maturazione sui lieviti e 3 mesi
di affinamento in bottiglia.



BRUT SATÈN
FRANCIACORTA
D.O.C.G.

VARIETÀ DELLE UVE
Chardonnay (100%)

UBICAZIONE DEI VIGNETI
Terreni collinari situati sul Montorfano,
nel comune di Cologne (BS).

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO
Una minor aggiunta di zucchero in fase
d'imbottigliamento (18 gr/l anziché 24 gr/l)
determina una differente presa di spuma
con l'ottenimento di una minor pressione in
bottiglia ed un vino con maggiore cremosità
e setosità. 20 mesi di maturazione sui lieviti
e 3 mesi di affinamento in bottiglia.



BRUT ROSÈ
FRANCIACORTA
D.O.C.G.

VARIETÀ DELLE UVE
Chardonnay (65%), Pinot Nero (35%)

UBICAZIONE DEI VIGNETI
Terreni collinari situati sul Montorfano,
nel comune di Cologne (BS).

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO
20 mesi maturazione sui lieviti più tre mesi
di affinamento in bottiglia.
Nella versione Millesimato minimo 36 mesi
di maturazione sui lieviti e tre mesi di
affinamento in bottiglia.



Rocca delle Macie

FRATUS

Franciacorta



BRUT MILLESIMATO

FRANCIACORTA
D.O.C.G.

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay (70%), Pinot Nero (30%)

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Terreni collinari situati sul Montorfano,
nel comune di Cologno (BS).

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Minimo 37 mesi di maturazione sui lieviti e tre
mesi di affinamento in bottiglia.



SATÈN MILLESIMATO

FRANCIACORTA
D.O.C.G.

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay (100%)

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Terreni collinari situati sul Montorfano,
nel comune di Cologno (BS).

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Una minor aggiunta di zucchero in fase
d'imbottigliamento (18 gr./l anziché 24 gr./l)
determina una differente presa di spuma con
l'ottenimento di una minor pressione in bottiglia
ed un vino con maggior cremosità e setosità.
Minimo 37 mesi di maturazione sui lieviti e 3
mesi di affinamento in bottiglia.



DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

FRANCIACORTA
D.O.C.G.

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay (80%), Pinot Nero (20%)

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Terreni collinari situati sul Montorfano,
nel comune di Cologno (BS).

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Maturazione su lieviti per almeno 40 mesi,
rémuage manuale su pupitres, 3 mesi di
affinamento in bottiglia.



Rocca delle Macie