

FRATUS

Franciacorta Docg Satén Millesimato

Varietà delle uve Chardonnay 100% - metodo biologico

Zona di produzione

Terreni collinari situati sul Montorfano, in una delle più caratteristiche e amene zone della Franciacorta, in comune di Cologne (BS).

Tecnica di produzione

A differenza degli altri Franciacorta, viene ottenuto dalla spremitura soffice di sole uve bianche. Il mosto impiegato rappresenta solo una piccola percentuale della spremitura e più precisamente lo sgondro e l'inizio della pressatura. 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.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage: persistente, molto fine e abbondante.

Profumo: ampio e complesso con note leggere di frutta esotica.

Sapore: cremoso, suadente e di grande impatto minerale.

Consigli del produttore: servire ad una temperatura attorno agli 8/10 °C in bicchieri di buone dimensioni e di vetro sottile. Può accompagnare egregiamente tutto un pasto ad eccezione dei desserts. Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 60 mesi.

