

FRATUS

Franciacorta docg Brut Millesimato

Varietà delle uve: Chardonnay 70% - Pinot Nero 30% - 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:

Viene ottenuto dalla soffice spremitura delle uve Pinot Nero vinificate in bianco e dalle uve Chardonnay sottoposte in pressa ad un breve contatto tra buccia e mosto. Il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura tra i 10 e i 14 °C. In Primavera si procede all'imbottigliamento del vino che rifermerà in bottiglia secondo il metodo classico della Franciacorta. Ivi, per il suo completo affinamento, rimarrà per un periodo non inferiore ai 37 mesi.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage: grana fine e persistente.

Profumo: buona e nitida l'intensità, di grande ventaglio olfattivo.

Sapore: decisa nota minerale, sapido e giustamente acidulo con sentori di frutta tropicale.

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. In base ai profumi e ai gusti soggettivi ed evolutivi del consumatore, leggere attentamente sulla retro etichetta la data di sboccatura.

