

FRATUS

Franciacorta Docg Dosaggio Zero Millesimato

Varietà delle uve: Chardonnay 80% - Pinot Nero 20% - 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:

Selezione manuale delle uve più mature. Metodo di rifermentazione naturale in bottiglia: vino base affinato a bassa temperatura in contenitori di acciaio, maturazione su lieviti per almeno 40 mesi, rémuage manuale su pupitres, dégorgement e -3 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo con riflessi verdognoli.

Perlage: persistente, molto fine e abbondante.

Profumo: di lievito naturalmente gradevole e con leggera nota speziata.

Sapore: secco, pieno e armonico.

Consigli del produttore: servire a temperatura attorno a 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 48 mesi. In base ai profumi e ai gusti soggettivi ed evolutivi del consumatore, leggere attentamente sulla retro etichetta la data di sboccatura.

