

# FRATUS



le Selezioni di  
**Rocca delle Macie**

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - Tel. +39 0577 7321 - Fax +39 0577 743150 - [rocca@roccadellemacie.com](mailto:rocca@roccadellemacie.com) - [www.roccadellemacie.com](http://www.roccadellemacie.com)

# FRATUS

## FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**BRUT**

### Varietà delle uve

Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%.

### Zona di produzione

Coltivati su terreni collinari situati sul Montorfano nel comune di Cologne (prov. di Brescia).

### Tecnica di produzione

Viene ottenuto dalla spremitura di uve Chardonnay e Pinot Nero vinificate in bianco. Il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura (14°/16°C). Dopo la svinatura e l'imbottigliamento si procede con la rifermentazione in bottiglia secondo i metodi classici della Franciacorta.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli.

**Perlage:** molto fine e persistente.

**Profumo:** fresco e delicato, con fragranza di lievito.

**Sapore:** asciutto e sapido, con leggero retrogusto di mandorla.

### 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 dessert.

Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi.

**Grad. alcolica:** 12% vol.



750 ml.  
1,5 litri

## FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**BRUT SATÉN**

### Varietà delle uve

Chardonnay 100%.

### Zona di produzione

Coltivato su terreni collinari situati sul Montorfano nel comune di Cologne (prov. di Brescia).

### Tecnica di produzione

A differenza degli altri Franciacorta, viene ottenuto dalla spremitura di sole uve bianche. Il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura (14°/16° C).

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.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** paglierino con riflessi dorati.

**Perlage:** persistente, molto fine e abbondante.

**Profumo:** intenso, ampio e speziato.

**Sapore:** vino perfettamente evoluto che ricorda la crosta del pane con leggere note di tostato e speziato.

### 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 dessert.

Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi.

**Grad. alcolica:** 13% vol.



750 ml.  
1,5 litri

## FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**MILLESIMATO ROSÉ**

### Varietà delle uve

Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%.

### Zona di produzione

Coltivati su terreni collinari situati sul Montorfano nel comune di Cologne (prov. di Brescia).

### Tecnica di produzione

Viene ottenuto dalla spremitura di uve Chardonnay, e da una breve fermentazione del mosto di Pinot Nero a contatto con le proprie bucce. Dopo la svinatura e l'imbottigliamento si procede con la rifermentazione in bottiglia secondo i metodi classici della Franciacorta.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosé più o meno intenso con sfumature di buccia di cipolla

**Perlage:** molto fine abbondante e persistente.

**Profumo:** fragrante, con leggera nota fruttata.

**Sapore:** domina il frutto maturo per la lunga evoluzione in bottiglia. Vino di grande equilibrio ed armonia.

### Consigli del produttore

Servire a temperatura attorno a 8°/10°C in bicchieri di buone dimensioni e di vetro trasparente e sottile.

Può accompagnare egregiamente tutto un pasto, formaggi compresi.

Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi.

**Grad. alcolica:** 13% vol.



750 ml.

Le Selezioni di  
**Rocca delle Macie**

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.