



FRATUS

Franciacorta



Conservazione prodotto
15-18° 70%umidità



Servire a
8-10°



Chardonnay 70 %
Pinot Nero 30 %



Flut 5
Franciacorta



Lombardia
Franciacorta



Tutto pasto
tranne dessert



IN BASE AI PROFUMI E AI GUSTI SOGGETTIVI ED EVOLUTIVI DEL CONSUMATORE, LEGGERE ATTENTAMENTE SULLA RETRO ETICHETTA LA DATA DI SBOCCATURA.

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 Cologno (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 rifermenterà 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.

Durata: se conservato in luogo adatto può durare oltre i 60 mesi.

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.

Grape varieties: Chardonnay 70% - Black Pinot 30% - organic.

Production area: hilly land located on Montorfano in one of the most characteristic and pleasant areas of Franciacorta, in the municipality of Cologno (BS).

Production technique: unlike other Franciacorta D.O.C.G., this wine is obtained by softly pressing Black Pinot grapes with white vinification and Chardonnay grapes that quickly meet, in the pressing process, the peels and the must. The resulting mash is fermented at low temperature (10°/14°C). In Springtime the wine but in bottle, where it will re-ferment according to the Franciacorta Classic Method. For a complete aging, it will rest in bottle for 37 months.

Colour: straw with green highlights.

Perlage: very fine and persistent.

Bouquet: good and clear intensity, with a great olfactory range.

Taste: strong mineral note, sapid and rightly sourish, with tropical fruit notes.

Duration: when stored in a suitable place can take over the 60 months.

Manufacturer's recommendations: serve at a temperature around 8 °/10 ° C in glasses of good size and thin glass.

May very well accompany all meals except for desserts.

degustiamo con moderazione
Taste in moderation

Franciacorta docg Brut
Millesimato

L'INIZIO DI UN'EMOZIONE
THE BEGINNING OF AN EMOTION