



FRATUS

Franciacorta



Conservazione prodotto
15-18° 70%umidità



Servire a
8-10°



Chardonnay 80 %
Pinot Nero 20 %



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 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 Cologno (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, dégorgeamento 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.

Durata: se conservato in luogo adatto può durare oltre i 48 mesi.
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.

ACCORDING WITH THE CUSTOMER SUBJECTIVE AND EVOLUTIONARY SCENTS AND TASTES, READ IN THE BACK LABEL THE DATE OF DISGORGEMENT.

Grape: Chardonnay 80% - Pinot Noir 20% - organically.
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: manual selection of the grapes riper.
Method of natural fermentation in the bottle: base wine aged at low temperature in steel tanks, matured on lees for at least 40 months, rémuage manual on pupitres, dégorgeamento and -3 months in bottle before sale.

Characteristics:
Color: yellow with green tints.
Perlage: persistent, very fine and abundant.
Nose: yeast naturally pleasant and slightly spicy.
Flavour: dry, full and balanced.

Duration: when stored in a suitable place can last over 48 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 Dosaggio Zero
Millesimato

LA PERSISTENZA ALIMENTA LA PUREZZA
PERSISTENCE FEEDS PURITY