

FRATUS

Franciacorta



Conservazione prodotto
15-18° 70%umidità



Servire a
8-10°



Chardonnay 20 %
Pinot Nero 80 %



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 20% - Pinot Nero 80% - 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 solo in annate particolari dalla spremitura tradizionale di uve Chardonnay, mentre il mosto del Pinot Nero fermenta per breve periodo a bassa temperatura a contatto con le proprie bucce.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosato più o meno intenso.

Perlage: persistente, molto fine e abbondante.

Profumo: fragrante di lieve frutto ricco di spunti terziari.

Sapore: domina il frutto maturo, per la lunga evoluzione in bottiglia. Vino di grande compostezza e di superiore armonia

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 formaggi compresi, 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 20% - Pinot Noir 80% - organically.

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

Production technique: it is obtained only in special vintages from traditional pressing of Chardonnay, Pinot Noir and the must is fermented for a short period at low temperature in contact with its skins.

Characteristics:

Color: pink of varying intensity.

Perlage: persistent, very fine and abundant.

Bouquet: fragrant mild fruit rich in ideas tertiary.

Taste: ripe fruit dominates, the long evolution in bottle. A wine of great poise and greater harmony

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 a whole meal including cheese, except for dessert.



Franciacorta docg Rosè
Millesimato

degustiamo con moderazione
Taste in moderation

IL FRUTTO DELLA TENACIA
THE RESULT OF TENACITY