

FRATUS



BRUT ROSÉ

Franciacorta DOCG

Varietà delle Uve

Chardonnay 20%, Pinot Nero 80% - da coltivazione biologica.

Tecnica di produzione

Ottenuto dalla spremitura di uve Chardonnay e da una breve fermentazione a bassa temperatura 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, maturando sui lieviti 24/48 mesi.

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 una temperatura di 8/10 °C.

Può accompagnare egregiamente un pasto completo, formaggi compresi. Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi.

Grad. Alcolica: 13% vol.

Rocca delle Macie