

FRATUS



BRUT SATÈN

Franciacorta DOCG

Varietà delle Uve

Chardonnay 100% - da coltivazione biologica

Tecnica di produzione

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. Maturazione sui lieviti di 24/48 mesi e 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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 una temperatura di 8/10 °C.

Può accompagnare egregiamente un pasto completo ad eccezione dei dessert. Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi. Grad. Alcolica: 13% vol.

Rocca delle Macie