

FRATUS



BRUT

Franciacorta DOCG

Varietà delle Uve

Chardonnay 85%, Pinot Nero 15% - da coltivazione biologica.

Tecnica di produzione

Ottenuto dalla spremitura di uve Chardonnay e Pinot Nero vinificate in bianco. Il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura (14/16 °C). 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: paglierino più o meno carico, con riflessi verdognoli.

Perlage: molto fine e persistente.

Profumo: fresco e delicato, con fragranza di lievito.

Sapore: asciutto e sapido, con leggero retrogusto di mandorla.

Consigli del produttore

Servire a una temperatura di 8/10 °C. Può accompagnare egregiamente tutto un pasto ad eccezione dei dessert.

Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi. Grad. Alcolica: 12% vol.

Rocca delle Macie