

FRATUS



DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2016

Franciacorta DOCG

Varietà delle Uve

Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - da coltivazione biologica.

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 60 mesi, rémuage manuale su pupitres, dégorgeement e -3 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso.

Perlage: persistente, molto fine e abbondante.

Profumo: di lievito naturalmente gradevole, con leggera nota speziata e di frutta agrumata.

Sapore: secco, pieno e armonico, supportato da una buona cremosità. Retrogusto lungo, tra sapori di frutta e vegetali.

Consigli del produttore

Servire a una temperatura di 5/8 °C. Accompagna egregiamente la piccola pasticceria. Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 25 anni.

Grad. Alcolica: 12% vol.

Rocca delle Macie