Franciacorta Brut

Franciacorta DOCG

Fratus

Il Franciacorta Docg Brut dell'azienda Fratus nasce nei vigneti, a conduzione biologica, situati sulle colline del Montorfano, nella prestigiosa zona della Franciacorta.
Viene prodotto in prevalenza con uve Chardonnay e con uve Pinot Nero, raccolte manualmente e vinificate in bianco. Da assaporare a tutto pasto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Franciacorta
Denominazione	DOCG
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Cologne
Certificazione	Biologico
Vitigno	Chardonnay 85% ;Pinot Nero 15%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli. Perlage persistente, molto fine e abbondante
Gusto	Sapore: asciutto e sapido ,senza asperità con leggero retrogusto di mandorla
Profumo	Profumo fresco e delicato di giusta intensità, con fragranza di lievito
Abbinamenti	Antipasti di verdura, primi con verdura, secondi piatti di verdura
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	viene ottenuto dalla spremitura di uve Chardonnay e Pinot Nero vinificate in bianco. Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare a bassa temperatura (14°/ 16° C)