

# FRATUS

Franciacorta



Conservazione prodotto  
15-18° 70%umidità



Servire a  
8-10°



Chardonnay 85 %  
Pinot Nero 15 %



Flut 5  
Franciacorta



Lombardia  
Franciacorta



Tutto pasto  
tranne dessert

## IN BASE AI PROFUMI E AI GUSTI SOGGETTIVI ED EVOLUTIVI DEL CONSUMATORE, LEGGERE ATTENTAMENTE SULLA RETRO ETICHETTA LA DATA DI SBOCCATURA.

Varietà delle uve: Chardonnay 85% - Pinot Nero 15% - metodo biologico.

Zona di produzione: terreni collinari situati sul Montorfano, in una delle più caratteristiche e amene zone della Franciacorta, in comune di Cologne (BS).

Tecnica di produzione: 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).

Caratteristiche organolettiche:

Colore: paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli.

Perlage: persistente ,molto fine e abbondante.

Profumo: profumo fresco e delicato di giusta intensità, con fragranza di lievito.

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

Durata: se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi.

Consigli del produttore: servire a temperatura attorno a 8°/ 10° C in bicchieri di buone dimensioni e di vetro sottile.

Può accompagnare egregiamente tutto un pasto ad eccezione dei desserts.

## ACCORDING WITH THE CUSTOMER SUBJECTIVE AND EVOLUTIONARY SCENTS AND TASTES, READ IN THE BACK LABEL THE DATE OF DISGORGEMENT.

Grape: Chardonnay 85% - Pinot Noir 15% - organically.

Production area: hilly land located on Montorfano in one of the most characteristic and pleasant areas of Franciacorta, in the municipality of Cologne (BS).

Production technique: is obtained by pressing of Chardonnay and Pinot Noir vinified in white.

The resulting mash is fermented at low temperature (14 ° / 16 ° C).

Characteristics:

Colour: more or less intense straw with green reflections.

Perlage: persistent, very fine and abundant.

Bouquet: fresh and delicate right intensity, with fragrance of yeast.

Flavour: dry, fruity, smooth but with a slight almond aftertaste.

Duration: when stored in a suitable place can last over 36 months.

Manufacturer's recommendations: serve at a temperature around 8 ° / 10 ° C in glasses of good size and thin glass.

May very well accompany all meals except for desserts.



Franciacorta docg Brut  
750 ml -1500 ml

degustiamo con moderazione  
Taste in moderation

LA CREATIVITÀ INCONTRA L'EVOLUZIONE  
CREATIVITY MEETS THE EVOLVING