

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