



FRATUS

Franciacorta



Conservazione prodotto
15-18° 70%umidità



Servire a
8-10°



Chardonnay 100 %



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 100% - metodo biologico.

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

Tecnica di produzione: a differenza degli altri Franciacorta d.o.c.g., viene ottenuto dalla spremitura di sole uve bianche Chardonnay. Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare a bassa temperatura (14°/ 16° c). Una minor aggiunta di zucchero in fase d'imbottigliamento (18gr./l anziché 24 gr/ l) determinerà una differente presa di spuma con l'ottenimento di una minor pressione in bottiglia.

Ciò che si identificherà con una maggior cremosità e setosità del vino.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: paglierino con riflessi dorati.

Perlage: persistente, molto fine e abbondante.

Profumo: intenso, ampio e speziato.

Sapore: vino perfettamente evoluto che ricorda la crosta del pane con leggere note di tostato e speziato.

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.

Grape varieties: Chardonnay 100% - organic.

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

Production technique: unlike other Franciacorta DOCG is obtained by pressing of only white grape Chardonnay. The resulting mash is fermented at low temperature (14 ° / 16 ° C). Less added sugar at bottling (18gr. / l instead of 24 g / l) lead to a different froth with obtaining a lower pressure in the bottle.

What you will identify will be a more creaminess and smoothness of the wine.

Colour: straw with golden highlights.

Perlage: persistent, very fine and abundant.

Bouquet: intense, full and spicy.

Taste: perfectly evolved reminiscent of the crust of bread with notes of toast and spice.

Duration: when stored in a suitable place can take over the 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.

degustiamo con moderazione
Taste in moderation

Franciacorta docg Brut Satén
750 ml -1500 ml

L'ESPERIENZA ANIMA L'EQUILIBRIO
EXPERIENCE SOUL BALANCE