

# FRATUS

Franciacorta



Conservazione prodotto  
15-18° 70%umidità



Servire a  
8-10°



Chardonnay 20 %  
Pinot Nero 80 %



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 20% - Pinot Nero 80% - 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: viene ottenuto solo in annate particolari dalla spremitura tradizionale di uve Chardonnay, mentre il mosto del Pinot Nero fermenta per breve periodo a bassa temperatura a contatto con le proprie bucce.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosato più o meno intenso.

Perlage: persistente, molto fine e abbondante.

Profumo: fragrante di lieve frutto ricco di spunti terziari.

Sapore: domina il frutto maturo, per la lunga evoluzione in bottiglia. Vino di grande compostezza e di superiore armonia

Durata: se conservato in luogo adatto può durare oltre i 48 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 formaggi compresi, 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 20% - Pinot Noir 80% - organically.

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

Production technique: it is obtained only in special vintages from traditional pressing of Chardonnay, Pinot Noir and the must is fermented for a short period at low temperature in contact with its skins.

Characteristics:

Color: pink of varying intensity.

Perlage: persistent, very fine and abundant.

Bouquet: fragrant mild fruit rich in ideas tertiary.

Taste: ripe fruit dominates, the long evolution in bottle. A wine of great poise and greater harmony

Duration: when stored in a suitable place can last over 48 months.

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

May very well accompany a whole meal including cheese, except for dessert.



Franciacorta docg Rosè  
Millesimato

degustiamo con moderazione  
Taste in moderation

IL FRUTTO DELLA TENACIA  
THE RESULT OF TENACITY