

Brut Rosé



Fratus

Il Brut Rosé Millesimato dell'azienda Fratus nasce in vigneti, a conduzione biologica, situati nei terreni collinari del Montorfano, a Cologne, nella celebre zona Franciacorta.

Viene prodotto in prevalenza con uve Pinot Nero e con uve Chardonnay, raccolte interamente a mano. Questo Brut Millesimato viene ottenuto solo in annate particolari.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Tipo | Spumante |
| Sottotipo | Rosato |
| Classificazione | Millesimato |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Lombardia |
| Localizzazione | Cologne |
| Vitigno | Pinot Nero 80% ;Chardonnay 20% |
| Gradazione | 12.50 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Rosato più o meno intenso. Perlage: persistente, molto fine e abbondante |
| Gusto | Domina il frutto maturo, per la lunga evoluzione in bottiglia. Vino di grande compostezza e di superiore armonia |
| Profumo | Fragrante di lieve frutto ricco di spunti terziari |
| Abbinamenti | Formaggi di ogni genere |
| Temperatura di servizio | 8° - 10° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|----------------------|--|
| Vinificazione | Spremitura tradizionale di uve Chardonnay, mentre il mosto del Pinot Nero fermenta per breve periodo a bassa temperatura a contatto con le proprie bucce |
|----------------------|--|