



Brut Saten

Franciacorta DOCG

Fratus

Il Franciacorta Docg Brut Saten Fratus nasce negli splendidi vigneti dell'azienda a Cologne, nel cuore della denominazione. Questa bollicina viene ricavata esclusivamente da uve Chardonnay (a differenza degli altri Docg Franciacorta), coltivate seguendo fedelmente il metodo biologico. Perfetto per il consumo a tutto pasto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Franciacorta
Denominazione	DOCG
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Cologne
Certificazione	Biologico
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage: persistente, molto fine e abbondante
Gusto	Vino perfettamente evoluto che ricorda la crosta del pane con leggere note di tostato e speziato
Profumo	Intenso, ampio e speziato
Abbinamenti	Antipasti di verdura, primi con verdura, secondi piatti di verdura
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Fermentazione 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
----------------------	--