



# Franciacorta Brut

Franciacorta DOCG

**Fratus**

---

Il Franciacorta Docg Brut dell'azienda Fratus nasce nei vigneti, a conduzione biologica, situati sulle colline del Montorfano, nella prestigiosa zona della Franciacorta.

Viene prodotto in prevalenza con uve Chardonnay e con uve Pinot Nero, raccolte manualmente e vinificate in bianco. Da assaporare a tutto pasto.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Franciacorta
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lombardia
<b>Localizzazione</b>	Cologne
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 85% ;Pinot Nero 15%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli. Perlage persistente, molto fine e abbondante
<b>Gusto</b>	Sapore: asciutto e sapido ,senza asperità con leggero retrogusto di mandorla
<b>Profumo</b>	Profumo fresco e delicato di giusta intensità, con fragranza di lievito
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di verdura, primi con verdura, secondi piatti di verdura
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	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)
----------------------	---