FRATUS

BRUT

Franciacorta DOCG

Varietà delle Uve

Chardonnay 85%, Pinot Nero 15% - da coltivazione biologica.

Tecnica di produzione

Ottenuto dalla spremitura di uve Chardonnay e Pinot Nero vinificate in bianco. II mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura (14/16 °C). Dopo la svinatura e l'imbottigliamento si procede con la rifermentazione in bottiglia secondo i metodi classici della Franciacorta, maturando sui lieviti 24/48 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino più o meno carico, con riflessi verdognoli.
Perlage: molto fine e persistente.
Profumo: fresco e delicato, con fragranza di lievito.
Sapore: asciutto e sapido, con leggero retrogusto di mandorla.

Consigli del produttore

Servire a una temperatura di 8/1O °C. Può accompagnare egregiamente tutto un pasto ad eccezione dei dessert.
Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi. Grad. Alcolica: 12% vol.

Rocca delle Macìe

Località Le Macie 45, 53011 Castellina in Chianti (Siena)-Italia
Tel. +39 0577 7321/+39 0577 732236 - Fax +39 0577 743150 - info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com