

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