

# 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

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

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

### DATI DI PRODUZIONE

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