

# 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

<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 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage: persistente, molto fine e abbondante
<b>Gusto</b>	Vino perfettamente evoluto che ricorda la crosta del pane con leggere note di tostato e speziato
<b>Profumo</b>	Intenso, ampio e speziato
<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>	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
----------------------	--