

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

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Franciacorta

Denominazione DOCG

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Localizzazione Cologne

Certificazione Biologico

Vitigno Chardonnay 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage: persistente, molto fine e abbondante

Gusto Vino perfettamente evoluto che ricorda la crosta del pane con leggere note di tostato e speziato

Profumo Intenso, ampio e speziato

Abbinamenti Antipasti di verdura, primi con verdura, secondi piatti di verdura

Temperatura di servizio 8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione 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