

# Franciacorta Brut

Franciacorta DOCG

**Fratus**

---

Il Franciacorta Docg Brut dell'azienda Fratus nasce nei vigneti, a conduzione biologica, situati sulle colline del Montorfano, nella prestigiosa zona della Franciacorta.

Viene prodotto in prevalenza con uve Chardonnay e con uve Pinot Nero, raccolte manualmente e vinificate in bianco. Da assaporare 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 85% ;Pinot Nero 15%

**Gradazione** 12.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli.

Perlage persistente, molto fine e abbondante

**Gusto** Sapore: asciutto e sapido ,senza asperità con leggero retrogusto di mandorla

**Profumo** Profumo fresco e delicato di giusta intensità, con fragranza di lievito

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

**Temperatura di servizio** 8° - 10° C

## DATI DI PRODUZIONE

**Vinificazione** viene ottenuto dalla spremitura di uve Chardonnay e Pinot Nero vinificate in bianco. Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare a bassa temperatura (14°/ 16° C)