

FRATUS

Franciacorta



Conservazione prodotto
15-18° 70%umidità



Servire a
8-10°



Chardonnay 100 %



Flut 5
Franciacorta



Lombardia
Franciacorta



Tutto pasto
tranne dessert

ACCORDING WITH THE CUSTOMER SUBJECTIVE AND EVOLUTIONARY SCENTS AND TASTES, READ IN THE BACK LABEL THE DATE OF DISGORGEMENT.

Varietà delle uve Chardonnay 100% - metodo biologico

Zona di produzione Terreni collinari situati sul Montorfano, in una delle più caratteristiche e amene zone della Franciacorta, in comune di Cologne (BS).

Tecnica di produzione: a differenza degli altri Franciacorta, viene ottenuto dalla spremitura soffice di sole uve bianche. Il mosto impiegato rappresenta solo una piccola percentuale della spremitura e più precisamente lo sgondro e l'inizio della pressatura. Una minor aggiunta di zucchero in fase d'imbottigliamento (18 gr./l anziché 24 gr./l) determina una differente presa di spuma con l'ottenimento di una minor pressione in bottiglia ed un vino con maggior cremosità e setosità.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage: persistente, molto fine e abbondante.

Profumo: ampio e complesso con note leggere di frutta esotica.

Sapore: cremoso, suadente e di grande impatto minerale.

Durata: se conservato in luogo adatto può durare oltre i 60 mesi.

Consigli del produttore: servire ad una temperatura attorno agli 8/10 °C in bicchieri di buone dimensioni e di vetro sottile.

Può accompagnare egregiamente tutto un pasto ad eccezione dei desserts.

Grape varieties: Chardonnay 100% - organic.

Production area: hilly land located on Montorfano in one of the most characteristic and pleasant areas of Franciacorta, in the municipality of Cologne (BS).

Production technique: unlike other Franciacorta D.O.C.G., this wine is obtained by pressing of only white grape Chardonnay.

The resulting mash is obtained by a low percentage of the squeeze, and more precisely the very beginning of the pressing process.

Less added sugar at bottling (18 gr./l instead of 24 g/l) lead to a different froth with obtaining a lower pressure in the bottle. What you will identify will be a more creaminess and smoothness of the wine.

Colour: straw with golden highlights.

Perlage: persistent, very fine and abundant.

Bouquet: intense, full and spicy.

Taste: ample and complex with soft esotic fruit notes.

Duration: when stored in a suitable place can take over the 60 months.

Manufacturer's recommendations: serve at a temperature around 8 °/10 ° C in glasses of good size and thin glass.

May very well accompany all meals except for desserts.



Franciacorta docg Satén
Millesimato

degustiamo con moderazione
Taste in moderation

IL CORAGGIO DI OSARE
THE COURAGE TO DARE