

ANTICA FRATTA
CUVÉE REAL
FRANCIACORTA BRUT

FRANCIACORTA ELEGANTE, FRESCO E VIVACE CARATTERIZZATO DA PIACEVOLI AROMI FRUTTATI E FLOREALI. OTTENUTO DA UVE CHARDONNAY E PINOT NERO. È UN FRANCIACORTA OTTIMO COME APERITIVO, DA PROVARE A TUTTO PASTO; PARTICOLARMENTE ADATTO CON DELICATI PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE.



Brut

ZONA DI PRODUZIONE

SELEZIONE DI UVE PREGIATE DA APPEZZAMENTI COLLINARI ALTAMENTE VOCATI SITUATI IN DIVERSI COMUNI DELLA FRANCIACORTA.

TIPO DI TERRENO

CALCAREO-ARGILLOSO.

UVE

90% CHARDONNAY, 10% PINOT NERO.

RESA PER ETTARO

100 QUINTALI D'UVA PER ETTARO, CON RESA IN MOSTO DEL 55%.

ANNATA

E' UN PRODOTTO SENZA ANNATA, NON MILLESIMATO, PERCHÉ OTTENUTO DALL'ASSEMBLAGGIO DI VINI DI VENDEMMIE DIVERSE.

DISPONIBILE NELLE VERSIONI

BOTTIGLIA DA 0,75 LT., DEMI DA 0,375 LT., MAGNUM DA 1,5 LT., JEROBOAM DA 3,00 LT., MATUSALEM DA 6,00 LT.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

GIALLO TENUE CON RIFLESSI VERDOLINI.

PROFUMO

RICCO E INTENSO.

GUSTO

PIENO CON DECISA VENA ACIDA.

PERLAGE

FINE E PERSISTENTE.

ACCOSTAMENTI

IDEALE COME APERITIVO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

DATI ANALITICI INDICATIVI

ALCOOL
13% VOL.

ACIDITA' TOTALE
5,1 GR./LT.

ESTRATTO SECCO TOTALE
22,3 GR./LT.

ZUCCHERI RESIDUI
4,6 GR./LT.

PRESSIONE
5 ATMOSFERE

PH
3,15