

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