

**Denominazione**

Franciacorta Brut  
Uvaggi Chardonnay 90%  
Pinot Nero 10%

**Vinificazione**

Cuvée Real incarna il cuore della filosofia produttiva di Antica Fratta, focalizzata ad esaltare complessità e profondità nel vino e a rispecchiare nel calice le varie sfaccettature e complessità aromatiche della Franciacorta.

Nel corso degli anni, la ricerca si è concentrata su una maturazione equilibrata, privilegiando basi fresche, acide e fruttate.

A seguito di una pressatura soffice con una resa massima del 45%, Antica Fratta mira a valorizzare in bottiglia un assemblaggio perpetuo: i vini della vendemmia più recente vengono uniti a quelli di riserva, scelti con cura durante le annate precedenti e affinati in botti di rovere francese e anfore di gres per circa un anno. In questo equilibrio, la varietà delle basi rappresenta un valore, perfezionato in cantina con l'intento di creare armonia tra le diverse componenti.

L'intento dell'enologo è quello di creare una Cuvée agile e vibrante, senza però rinunciare alla struttura. Per questo, l'affinamento si distingue per tempi prolungati, con una permanenza di minimo 24 mesi sur lies, e un assemblaggio sempre più arricchito da vini di riserva



Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi  
Gradazione alcolica 12,5% vol  
Zuccheri residui 4,5 g/l  
Tipologia Brut  
Acidità totale 6,6 g/l  
pH 2,98

**Formati disponibili**

0,375 L | 0,75 L | 1,5 L | 3 L | 6 L

ANTICA CANTINA FRATTA S.P.A.

Via Fontana, 11 - 25040 Monticelli Brusati (Brescia) - tel + 39 030652068 - [www.anticafratta.it](http://www.anticafratta.it) - [info@anticafratta.it](mailto:info@anticafratta.it)