



## Cuvée Real Brut

Denominazione	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

