

ESSENCE BRUT 2016

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO



Lunga permanenza sui lieviti, alla ricerca del giusto grado di complessità che esalta eleganza e piacevolezza degli aromi fruttati e floreali.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



PROFUMO

Ampio, con sentori di frutta matura



SAPORE

Gusto Pieno e articolato, fragrante, intenso, equilibrato, buona persistenza



PERLAGE

Molto fine e persistente, spuma cremosa



ACCOSTAMENTI

Consigliato a tutto pasto, soprattutto con primi, piatti di carne e pesci saporiti. Ideale con salumi e formaggi



TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C

TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

UVE

90% chardonnay; 10% pinot nero

RESA PER ETTARO

100 Quintali d'uva per Ettaro, con resa in mosto del 65%

ANNATA

Millesimo 2016 è ottenuto dalla sapiente unione delle migliori uve di tale annata; l'utilizzo di pinot nero, vinificato in bianco, contribuisce all'ottenimento di buon corpo, senza influire sull'eleganza del preponderante Chardonnay

VENDEMMIA

Tra metà Agosto ed i primi di Settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza

MATURAZIONE

Oltre 42 mesi dalla vendemmia, di cui almeno 36 mesi sui lieviti. Dopo la sboccatura le bottiglie riposano ancora in cantina per altri 5-6 mesi

ALCOOL	ESTRATTO SECCO TOTALE	ZUCCHERI RESIDUI	Ph	ACIDITÀ TOTALE	PRESSIONE
13 % Vol.	22,6 gr./lt.	4,4 gr./lt.	3,16	6,3 gr./lt.	6,5 atmosfere