

**Denominazione**

Franciacorta Brut Millesimato

Uvaggi Chardonnay 90%  
Pinot Nero 10%

Annata 2020

Tiraggio Maggio 2021



**Vendemmia**

L'annata 2020 in Franciacorta è stata caratterizzata da un inverno mite e asciutto, con temperature superiori alla media e precipitazioni limitate. La primavera si è sviluppata in modo regolare, con piogge ben distribuite che hanno favorito un ottimo sviluppo vegetativo. L'estate, calda ma senza eccessi, ha garantito una buona escursione termica tra giorno e notte, contribuendo a un'eccellente maturazione delle uve.

La vendemmia, svolta tra la seconda settimana di agosto e la prima di settembre, è stata regolare e si è svolta in condizioni sanitarie ottimali. Le uve hanno raggiunto la maturazione con acidità e pH bassi, elementi essenziali per preservare la freschezza tipica dei Franciacorta. La raccolta è avvenuta manualmente in cassette da 20 kg, mentre l'ammostamento è stato eseguito con presse a caduta per conservare al meglio la fragranza del frutto.

I vini della vendemmia 2020 si distinguono per la loro grande eleganza e verticalità, qualità che nel tempo si tradurranno in maggiore freschezza e complessità.

I vini della vendemmia 2020 si distinguono per grande eleganza e verticalità, caratteristiche destinate a evolversi nel tempo in maggiore complessità e freschezza.

**Vinificazione**

Essence Brut è un Franciacorta Millesimato dal carattere classico, che unisce l'eleganza raffinata dello Chardonnay alla struttura decisa del Pinot Nero.

L'approccio alla vinificazione prevede l'utilizzo esclusivo dei frazionamenti nobili della pressatura, selezionando solo le prime spremiture, con una resa massima del 30%. L'armonia tra due varietà profondamente diverse, ma complementari, come Chardonnay e Pinot Nero, viene sapientemente calibrata dall'enologo ogni anno, in base alle caratteristiche dell'annata.

Essence Brut rappresenta un perfetto equilibrio tra ricchezza aromatica e precisione espressiva, confermandosi un Franciacorta capace di evolversi con grazia e raffinatezza nel tempo.

Affinamento sui lieviti	minimo 30 mesi
Gradazione alcolica	12,5% vol
Zuccheri residui	5,2 g/l
Tipologia	Brut
Acidità totale	7,1 g/l
pH	3,07

**Formati disponibili**

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)