

ESSENCE ROSÉ 2016

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ MILLESIMATO

Un raffinato, tenue colore rosato preannuncia profumi di sottobosco e composta di frutta, levigati da oltre 36 mesi di affinamento sui lieviti.



COLORE

Tenue tono rosato, con riflessi che tendono al salmone e che possono variare leggermente da un'annata all'altra, per il diverso grado di maturazione delle uve di pinot nero



PROFUMO

Intenso, sentori di piccoli frutti rossi



SAPORE

Buon corpo e struttura, fragrante, intenso, equilibrato, ottima persistenza e piacevole vinosità



PERLAGE

Fine e persistente, spuma abbondante e cremosa



ACCOSTAMENTI

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



TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C



TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

UVE

60 % pinot nero, 40 % chardonnay

RESA PER ETTARO

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

ANNATA

Millesimo 2016 ottenuto dalla sapiente unione delle migliori uve di tale annata; l'utilizzo di pinot nero, vinificato in rosa conferisce buon corpo, struttura e soprattutto elegante vinosità, apportando una tannicità mai aggressiva

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.	23,6 gr./lt.	5,7 gr./lt.	3,24	5,8 gr./lt.	6,6 atmosfere

ANTICA FRATTA
FRANCIACORTA