

QUINTESSENCE 2009

FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA

Un Franciacorta "fatto per pensare", vivo, dagli aromi cangianti, che si evolvono nel bicchiere per regalare, a ogni sorso, un'emozione nuova.



COLORE

Giallo intenso con riflessi dorati



PROFUMO

Ampio, elegante, di grande finezza e evoluzione, sentori di frutta secca e tropicale



SAPORE

In bocca ricco e fresco, esplosione di fragranza nelle sfumature aromatiche, grande personalità, strutturato e di lunga persistenza



PERLAGE

Molto fine e persistente, spuma cremosa



ACCOSTAMENTI

Franciacorta per ogni occasione, dai grandi aperitivi ai pranzi di crostacei e pesci saporiti



TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C



TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

UVE

80% Chardonnay, 20% Pinot nero

RESA PER ETTARO

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

ANNATA

Millesimo 2009 ottenuto da una attenta selezione delle migliori uve di tale annata, scelte per garantire evoluzione e freschezza; il pinot nero, vinificato in bianco, contribuisce a donare struttura e complessità al predominio elegante e aromatico dello chardonnay

VENDEMMIA

Tra metà di agosto e i primi di settembre allor quando le uve raggiungono la maturazione zuccherina ideale, conservando acidità fresche e dinamiche che garantiscono grandi evoluzioni nel tempo

MATURAZIONE

Oltre 100 mesi di permanenza 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
13,00% Vol.	21,4 gr./lt.	3,3 gr./lt.	3,16	5,6 gr./lt.	6,3 atmosfere