

ANTICA FRATTA
FRANCIACORTA DOCG BRUT MILLESIMATO 2014
"ESSENCE BRUT"

SCRIVI ESSENCE BRUT E LEGGI ESSENZA DI CHARDONNAY. SOLO LE MIGLIORI PARTITE, ARRICCHITE DA PICCOLE AGGIUNTE DI PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO. TRE ANNI DI PERMANENZA SUI LIEVITI ALLA RICERCA DI UN GIUSTO GRADO DI COMPLESSITÀ CHE ESALTI ELEGANZA E PIACEVOLEZZA DEGLI AROMI FRUTTATI E FLOREALI CHE CARATTERIZZANO LO "STILE ANTICA FRATTA", SENZA MAI PENALIZZARNE LA BEVIBILITÀ. ELEGANTISSIMO APERITIVO, ECLETTICO VINO DA PASTO, RAFFINATISSIMO "BREAK" NELLA FRENESIA DELLA VITA.



TIPO DI TERRENO

IN PARTE DI ORIGINE MORENICA, SCIOLTO, DRENATO, CON SCHELETRO ABBONDANTE.

UVE

90 % CHARDONNAY; 10 % PINOT NERO.

RESA PER ETTARO

100 QUINTALI D'UVA PER ETTARO, CON RESA IN MOSTO DEL 55%.

ANNATA

MILLESIMO 2014 E PERTANTO 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 FINE 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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.

ACOSTAMENTI

CONSIGLIATO A TUTTO PASTO, SOPRATTUTTO CON PRIMI, PIATTI DI CARNE E PESCI SAPORITI. IDEALE CON SALUMI E FORMAGGI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

DATI ANALITICI INDICATIVI

ALCOOL

13,00 % VOL.

ZUCCHERI RESIDUI

6,3 GR./LT.

ACIDITÀ TOTALE

5,4 GR./LT.

ESTRATTO SECCO TOTALE

24,6 GR./LT.

PH

3,22

PRESSIONE

5 ATMOSFERE

Essence Brut