

ANTICA FRATTA  
FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2014  
"ESSENCE NATURE"

ESSENZA NATURALE PER ECCELLENZA. ASSEMBLAGGIO DI UVE CHARDONNAY E PINOT NERO CHE DANNO COME RISULTATO UNA FRAGRANZA PULITA E RIGOROSA SENZA AGGIUNTA DI SCIROPPINO DI DOSAGGIO. RIPOSA SUI LIEVITI ALMENO 36 MESI. L'ESSENZA "NATURE" RIVELA UN FRANCIACORTA MILLESIMATO PURO E SINCERO.



**TIPO DI TERRENO**

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

**UVE**

70 % CHARDONNAY, 30% 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 E LA FINEZZA DELLO 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 SBACCATURA LE BOTTIGLIE RIPOSANO ANCORA IN CANTINA PER ALTRI 5-6 MESI.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE**

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI.

**PROFUMO**

AMPIO, CON SENTORI DI SPEZIE E FRUTTA SECCA.

**SAPORE**

GUSTO PIENO E ARTICOLATO, FRAGRANTE, INTENSO, EQUILIBRATO, BUONA PERSISTENZA.

**PERLAGE**

MOLTO FINE E PERSISTENTE, SPUMA CREMOSA.

**ACCOSTAMENTI**

ECCELLENTE APERITIVO, OTTIMO PER ACCOMPAGNARE FRUTTI DI MARE E PESCE CRUDO.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

7° - 8° C.

**DATI ANALITICI INDICATIVI**

**ALCOOL**  
13 % VOL.

**ZUCCHERI RESIDUI**  
1,9 GR./LT.

**ACIDITÀ TOTALE**  
6,3 GR./LT.

**ESTRATTO SECCO TOTALE**  
21,1 GR./LT.

**pH**  
3,22

**PRESSIONE**  
5 ATMOSFERE

*Essence Nature*