

ANTICA FRATTA  
FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO 2014  
"ESSENCE NOIR"

PINOT NERO IN PUREZZA VINIFICATO IN BIANCO IN GRADO DI TRASMETTERE AL VINO I SUOI AROMI COMPLESSI CONFERENDO CORPO, PERSISTENZA IN BOCCA ED ELEGANZA. IL SUO PARTICOLARE COLORE INTENSO CON SFUMATURE RAMATE FORNISCE AL VINO CARATTERISTICHE UNICHE. IDEALE CON PIATTI DI CARNE ELABORATI E PESCI SAPORITI.



*Essence Noir*

**TIPO DI TERRENO**

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

**UVE**

100% PINOT NERO.

**RESA PER ETTARO**

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

**ANNATA**

MILLESIMO 2014.

**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 INTENSO CON SFUMATURE RAMATE.

**SAPORE**

GUSTO PIENO E ARTICOLATO, INTENSO, EQUILIBRATO.

**PERLAGE**

FINE E PERSISTENTE, SPUMA CREMOSA.

**ACCOSTAMENTI**

IDEALE CON PIATTI DI CARNE ELABORATI E PESCI SAPORITI.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

7° - 8° C.

**DATI ANALITICI INDICATIVI**

**ALCOOL**

12,50 % VOL.

**ZUCCHERI RESIDUI**

3,0 GR./LT.

**ACIDITÀ TOTALE**

6,2 GR./LT.

**ESTRATTO SECCO TOTALE**

21,4 GR./LT.

**PH**

3,22

**PRESSIONE**

5,8 ATMOSFERE