

ANTICA FRATTA
FRANCIACORTA DOCG SATÈN BRUT S.A.
"ESSENCE SATÈN"

ELEGANTE, SUADENTE, DALLE SFUMATURE CANGIANTI. NOTE AGRUMATE SI FONDONO ELEGANTEMENTE A RICORDI DI FRUTTI ESOTICI. CHARDONNAY IN PUREZZA CARATTERIZZATO DA UN'EFFERVESCENZA PIÙ DELICATA RISPETTO ALLE ALTRE TIPOLOGIE. APERITIVO DI GRAN CLASSE, MA AL TEMPO STESSO SPENDIDO VINO DA PASTO IN ACCOMPAGNAMENTO A PIATTI DI PESCE, CROSTACEI E CARNI DELICATE.



Essence Satèn

TIPO DI TERRENO

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

UVE

100% CHARDONNAY.

RESA PER ETTARO

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

ANNATA

E' UN PRODOTTO SENZA ANNATA, NON MILLESIMATO.

MATURAZIONE

COME DA DISCIPLINARE FRANCIACORTA DOCG MINIMO 24 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI.

PROFUMO

INTENSO E ARMONICO, CON NOTE DI AGRUMI E ELEGANTE FRUTTA TROPICALE.

SAPORE

AVVOLGENTE NELLE SUE SFUMATURE, STRUTTURA ELEGANTE E PERSISTENTE, NOCCIOLE NEL RETROGUSTO.

PERLAGE

FINE E PERSISTENTE, SPUMA MORBIDA, DELICATA E CREMOSA.

ACCOSTAMENTI

BEN ACCOMPAGNA ANTIPASTI DELICATI DI PESCI E CROSTACEI, CARNI BIANCHE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

DATI ANALITICI INDICATIVI

ALCOOL

13 % VOL.

ZUCCHERI RESIDUI

6,0 GR./LT.

ACIDITA' TOTALE

6,2 GR./LT.

ESTRATTO SECCO TOTALE

25,6 GR./LT.

PH

3,21

PRESSIONE

4,5 ATMOSFERE