

**ANTICA FRATTA**  
**FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT RISERVA 2009**  
**“QUINTESSENCE”**

NEL 2005 INIZIÒ LA PRIMA PRODUZIONE DEL QUINTESSENCE, DOVEVA ESSERE UN FRANCIACORTA CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE UNICHE, CAPACE DI STUPIRE, DI COINVOLGERE, DI EMOZIONARE IL DEGUSTATORE. UN FRANCIACORTA “FATTO PER PENSARE”, VIVO, DAGLI AROMI CANGIANTI, CHE SI EVOLVONO NEL BICCHIERE PER REGALARE, A OGNI SORSO, UN’EMOZIONE NUOVA. NELL’ANNO 2019 DOPO 100 MESI DI PERMANENZA SUI LIEVITI UNA SPECIALE RISERVA, IL NOSTRO QUINTESSENCE EXTRA BRUT 2009, CELEBRERÀ IL NOSTRO 40ESIMO ANNIVERSARIO. LA NOSTRA QUINTESSENZA IN GRADO, ANCORA UNA VOLTA, DI INTERPRETARE AL MEGLIO E CON PASSIONE L’ESSENZA DEL NOSTRO TERRITORIO: LA FRANCIACORTA.



*Quintessence*

**TIPO DI TERRENO**

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

**UVE**

80 % CHARDONNAY, 20 % PINOT NERO.

**RESA PER ETTARO**

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

**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 COMPLESSITA’ AL PREDOMINIO ELEGANTE E AROMATICO DELLO CHARDONNAY.

**VENDEMMIA**

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.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE**

GIALLO INTENSO CON RIFLESSI DORATI.

**PROFUMO**

AMPIO, ELEGANTE, DI GRANDE FINEZZA E EVOLUZIONE, OTTIMO 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. OTTIMALE CON SALUMI E FORMAGGI.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

7° - 8° C.

**DATI ANALITICI INDICATIVI**

**ALCOOL**  
13,00 % VOL.

**ZUCCHERI RESIDUI**  
3,3 GR./LT.

**ACIDITÀ TOTALE**  
5,6 GR./LT.

**ESTRATTO SECCO TOTALE**  
21,4 GR./LT.

**PH**  
3,16

**PRESSIONE**  
6,3 ATMOSFERE