

ANTICA FRATTA
Essenza di Franciacorta



Quintessence

GILBERT & GAILLARD

ANTICA CANTINA FRATTA
RISERVA EXTRA BRUT QUINTESSENCE - 2007

SPARKLING WINES - FRANCIACORTA D.O.C.G

SOURCE

GILBERT & GAILLARD 2015

RATING

86/100

ABUNDANT MOUSSE WITH BRILLIANT STRAW-YELLOW SHADES. DELICATE NOSE OF APRICOT, WHITE FLOWERS AND REDCURRANTS. VERY SUPPLE, ROBUST AND SILKY PALATE. FAINT TOUCH OF SOURNESS ON THE FINISH.

QUINTESSENCE È IL FRANCIACORTA "FATTO PER PENSARE", VIVO, DAGLI AROMI CANGIANTI CHE SI EVOLVONO NEL BICCHIERE PER REGALARE, A OGNI SORSO, UN'EMOZIONE NUOVA. È IL FRANCIACORTA QUINTESSENZA DELLA FRANCIACORTA, "ESTRATTO" DI UN TERROIR VARIEGATO MA CON UN UNICUM CHE LO RENDE RICONOSCIBILE: UN CONCENTRATO DI TERRITORIO, TECNICA E PASSIONE. NASCE NEL 2005, GRAZIE A UNA VENDEMMIA COMPLICE: IN CANTINA ARRIVAVANO GRAPPOLI MATURI, CONCENTRATI, IDEALI PER BASI FRANCIACORTA DI GRANDE COMPLESSITÀ, FEDELI ALLA LORO IDENTITÀ VARIETALE. FURONO SPREMITI CHARDONNAY RACCOLTI A MANO DA VIGNE MATURE, PROPENSE A DONARE VINI LONGEVI. LA PRIMAVERA SEGUENTE, FU IDEATO UN ASSEMBLAGGIO DOVE L'ELEGANZA DELLO CHARDONNAY PREDOMINASSE SULLA STRUTTURA APPORTATA DAL PINOT NERO. L'AFFINAMENTO DOVEVA ESSERE PROLUNGATO, CINQUE ANNI SUI LIEVITI, E LA CARATURA DEL FRANCIACORTA TALE DA SOSTENERE UN DOSAGGIO MOLTO BASSO, EXTRA BRUT. ERA NATO QUINTESSENCE, IL CORONAMENTO DEL PROGETTO ANTICA FRATTA. LA QUINTESSENZA DELLA SUA STORIA E DEL SUO TERRITORIO. SETTEMILA ESEMPLARI SOLTANTO, PRESENTATI IN UN COFANETTO PREZIOSO.

THAT HARVEST SHOWED ITSELF PROPITIOUS. THE CLUSTERS CAME INTO THE CELLAR SOUND AND CONCENTRATED, PERFECT FOR FRANCIACORTA BASE WINES OF GREAT COMPLEXITY AND VARIETAL FIDELITY. CHARDONNAY CLUSTERS WERE PRESSED THAT HAD BEEN HAND-SELECTED FROM MATURE VINEYARDS WHICH PROMISED LONG-LIVED WINES. THE FOLLOWING SPRING, A CUVÉE WAS ASSEMBLED IN WHICH THE ELEGANCE OF THE CHARDONNAY RETAINED ITS EDGE OVER THE STRUCTURE PROVIDED BY THE PINOT NOIR. THE MATURATION HAD TO BE LENGTHY, FIVE YEARS SUR LIE, AND THE CHARACTER OF THE WINE FINE ENOUGH TO SUPPORT A VERY LOW, EXTRA BRUT STYLE DOSAGE. THUS WAS BORN QUINTESSENCE, THE VERY CROWN OF THE ANTICA FRATTA PROJECT, QUINTESSENCE OF ITS HISTORY AND THAT OF ITS GROWING AREA. SEVEN THOUSAND BOTTLES WERE MADE, ENCASED IN A COSTLY CUSTOM BOX THAT UNDERScoreD THE PRECIOUS VALUE CONTRIBUTED BY ITS GRAPES, THE EXPERTISE OF ITS OENOLOGISTS, AND ITS LONG EVOLUTION IN THE CELLAR.

ANTICA FRATTA
Essenza di Franciacorta



Essence Satèn

GILBERT & GAILLARD

ANTICA CANTINA FRATTA
SATÈN BRUT ESSENCE - 2010

SPARKLING WINES - FRANCIACORTA D.O.C.G

SOURCE

GILBERT & GAILLARD 2015

BRILLIANT STRAW-YELLOW TINGED WITH GREEN. SIMPLE, IMMEDIATELY ACCESSIBLE NOSE SHOWING NOTES OF GOOSEBERRY, WHITE FLOWERS, WHEAT FLOUR AND MINERAL TOUCHES. ON THE PALATE, THE MOUSSE IS SLIGHTLY TOO ABUNDANT FOR A SATÈN.

RATING

83/100

IL PIÙ FRANCIACORTA TRA I FRANCIACORTA. ELEGANTE, SUADENTE, ECLETTICO NELLE SUE SVARIATE SFUMATURE. NOTE AGRUMATE SI FONDONO ELEGANTEMENTE CON RICORDI DI FRUTTI ESOTICI. OTTENUTO DA SOLE UVE CHARDONNAY IN MODO TALE DA OTTENERE UNA EFFERESCENZA PIÙ DELICATA RISPETTO ALLE ALTRE TIPOLOGIE. RIPOSA SUI LIEVITI A LUNGO. APERITIVO DI GRAN CLASSE, MA AL TEMPO STESSO MERAVIGLIOSO VINO DA PASTO IN ACCOMPAGNAMENTO A PIATTI DI PESCE E CARNI DELICATE.

THE MOST FRANCIACORTA OF FRANCIACORTAS. ELEGANT, SEDUCTIVE, WITH EVER-CHANGING NUANCES. SUBTLE NOTES OF CITRUS MELD EFFORTLESSLY INTO HINTS OF TROPICAL FRUIT. MADE EXCLUSIVELY FROM CHARDONNAY, AND CRAFTED IN A WAY TO PRODUCE AN EFFERESCENCE MORE DELICATE THAN THAT OF THE OTHER STYLES. IT RESTS SUR LIE FOR A MINI-MUM OF THREE YEARS. AN APERITIF OF ARISTOCRATIC PROPORTIONS, BUT AT THE SAME TIME A SUPERB CHOICE AT TABLE FOR COMPLEMENTING DISHES OF FISH AND LIGHT MEATS.

ANTICA FRATTA
Essenza di Franciacorta



Essence Brut

GILBERT & GAILLARD

ANTICA CANTINA FRATTA
BRUT ESSENCE - 2008

SPARKLING WINES - FRANCIACORTA D.O.C.G

SOURCE

GILBERT & GAILLARD 2015

RATING

90/100

APPEALING MOUSSE. HARMONIOUS AND REFINED NOSE SHOWING GREAT COMPLEXITY AND DRIVEN BY NOTES OF SWEET ALMOND, HAWTHORN, CHALK AND MINERAL SCENTS. THE PALATE IS VERY CREAMY, FRESH, SAVOURY AND MINERAL AND SHOWS BALANCE. LONG CLEAN FINISH SUFFUSED WITH LEMON.

SCRIVI ESSENCE BRUT E LEGGI ESSENZA DI CHARDONNAY. SOLO LE MIGLIORI PARTITE, ARRICCHITE DA PICCOLE AGGIUNTE DI PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO ED UN LEGGERO TOCCO DI VINO BASE FERMENTATO IN BARRIQUE. 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.

YOU WRITE ESSENCE BRUT AND YOU READ ESSENCE OF CHARDONNAY. ONLY THE BEST PARCELS, ENRICHED WITH SMALL ADDITIONS OF PINOT NOIR VINIFIED IN WHITE AND A SLIGHT TOUCH OF BASE WINE FERMENTED IN BARRIQUE. THREE YEARS ON YEASTS IN SEARCH OF THE RIGHT DEGREE OF COMPLEXITY THAT EXALTS THE ELEGANCE AND PLEASANTNESS OF THE FRUITY AND FLORAL AROMAS CHARACTERISING THE "ANTICA FRATTA STYLE", WITHOUT EVER PENALIZING ITS PLEASANTNESS TO DRINK. VERY ELEGANT AS AN APERITIF, AN ECLECTIC WINE TO ACCOMPANY MEALS AND A HIGHLY REFINED BREAK IN A FRENZIED LIFESTYLE.

ANTICA FRATTA
Essenza di Franciacorta



Brut

GILBERT & GAILLARD

ANTICA CANTINA FRATTA
BRUT - S.A.

SPARKLING WINES - FRANCIACORTA D.O.C.G

SOURCE

GILBERT & GAILLARD 2015

STRAW-YELLOW. SHY, SIMPLE NOSE DRIVEN BY GARRIGUE, BERRY, UNDERGROWTH AND FRESH ALMOND NOTES. THE PALATE IS SLIGHTLY LINEAR WITH A DEGREE OF OPPOSITION BETWEEN SWEETNESS AND SOURNESS. FAIRLY GOOD FRESHNESS.

RATING

81/100

FRANCIACORTA ELEGANTEMENTE FRESCO E VIVACE QUANTO PIENO, CARATTERIZZATO DA PIACEVOLI AROMI FRUTTATI E FLOREALI. OTTENUTO DA UVE CHARDONNAY DOPO UNA PERMANENZA SUI LIEVITI SUPERIORE AI 24 MESI. OTTIMO APERITIVO DA PROVARE A TUTTO PASTO; PARTICOLARMENTE ADATTO A DELICATI PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE.

AN ELEGANTLY FRESH, VIVACIOUS AND FULL FRANCIACORTA, CHARACTERIZED BY PLEASING FRUITY AND FLORAL AROMAS. OBTAINED FROM CHARDONNAY GRAPES AFTER MORE THAN 24 MONTHS ON YEASTS. EXCELLENT AS AN APERITIF BUT IT CAN ALSO BE SERVED THROUGHOUT A MEAL; IT IS PARTICULARLY SUITABLE FOR DELICATE DISHES OF FISH AND WHITE MEAT.