



GOLD MEDAL

ANTICA FRATTA FRANCIACORTA ESSENCE ROSÉ 2011

A PROPRIETARY BLEND DRY WHITE SPARKLING WINE FROM
FRANCIACORTA, LOMBARDY, ITALY

AGREED PANEL SCORE

55.5

ESSENCE ROSÉ RAPPRESENTA IL PRIMO PASSO DI ANTICA FRATTA VERSO IL SUO FUTURO. UN FUTURO IN CUI PIACEVOLEZZA E BEVIBILITÀ SI COMPLETANO CON ELEGANTE COMPLESSITÀ ED UNA EQUILIBRATA STRUTTURA. UNA COERENZA VISIVA OLTRE CHE GUSTO-OLFATTIVA PER UN FRANCIACORTA ROSÉ CHE ALL'ELEGANZA DELLO CHARDONNAY ACCOMPAGNA IL FRUTTO DEL PINOT NERO E LA COMPLESSITÀ DEL TEMPO. DA GODERE CON GLI OCCHI ED AL NASO PRIMA ANCORA CHE IN BOCCA. UN RAFFINATO, TENUE COLORE ROSATO PREANNUNCIA PROFUMI DI SOTTOBOSCO E COMPOSTA DI FRUTTA LEVIGATI DAL LUNGO AFFINAMENTO. LO YIN E LO YANG DELLA VITA RAPPRESENTATI DA CHARDONNAY E PINOT NERO LASCIATI A RIPOSARE SUI LIEVITI PER 36 MESI. SENSUALE, ELEGANTE, ED ESTREMAMENTE ECLETTICO. UN VINO PERFETTO IN QUALUNQUE SITUAZIONE E CON QUALUNQUE CIBO. ASSOLUTAMENTE DA PROVARE CON GRANDI SALUMI, MA ANCHE CON PIATTI DI CARNE E SAPORITI PIATTI DI PESCE.

ANTICA FRATTA TAKES ITS FIRST STEP TOWARDS THE FUTURE, ONE IN WHICH PLEASURE AND APPROACHABILITY ENCOUNTER COMPLEXITY AND STRUCTURE. A UNION THAT STRIKES THE EYE AS MUCH AS IT DOES THE OTHER SENSES, YIELDING A FRANCIA-CORTA WHOSE FINESSE FROM CHARDONNAY ENJOYS THE FRUIT BROUGHT TO IT BY PINOT NOIR. THE EYE AND THE NOSE ENJOY IT BEFORE THE MOUTH: A REFINED, PALE ROSE ANNOUNCES SCENTS OF COUNTRY WOODS AND FRUIT PRESERVES, POLISHED BY 36 MONTHS SUR LIE. SENSUOUS, ELEGANT, ECLECTIC, A WINE PERFECT FOR ANY MOMENT, AND WITH ANY DISH, TO BE ENJOYED WITH THE FINEST CATERIE, BUT WITH MEAT DISHES AS WELL, AND FULL-FLAVOURED FISH PREPARATIONS.

Essence Rosé

ANTICA FRATTA
Essenza di Franciacorta



Brut



SILVER MEDAL

ANTICA FRATTA BRUT NV

A PROPRIETARY BLEND DRY WHITE SPARKLING WINE FROM
FRANCIACORTA, LOMBARDY, ITALY

AGREED PANEL SCORE

51.5

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.

2016
THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE
WORLD CHAMPIONSHIPS

ANTICA FRATTA
Essenza di Franciacorta



BRONZE MEDAL

2016
THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE
WORLD CHAMPIONSHIPS

ANTICA FRATTA ESSENCE BRUT 2010

A PROPRIETARY BLEND DRY WHITE SPARKLING WINE FROM
FRANCIACORTA, LOMBARDY, ITALY

AGREED PANEL SCORE

50

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.

Essence Brut



BRONZE MEDAL

Essence Satèn

ANTICA FRATTA ESSENCE SATÈN 2011

A PROPRIETARY BLEND DRY WHITE SPARKLING WINE FROM
FRANCIACORTA, LOMBARDY, ITALY

AGREED PANEL SCORE

49

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 MINIMUM 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.