



SILVER MEDAL



2017

ANTICA FRATTA ESSENCE NATURE DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2013

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

AGREED PANEL SCORE

51

ESSENZA NATURALE PER ECCELLENZA. ASSEMBLAGGIO DI UVE CHARDONNAY E PINOT NERO CHE DANNO COME RISULTATO UNA FRAGRANZA PULITA E RIGOROSA SENZA AGGIUNTA DI SCIROPPO DI DOSAGGIO. RIPOSA SUI LIEVITI ALMENO 36 MESI. L'ESSENZA "NATURE" RIVELA UN FRANCIACORTA MILLESIMATO PURO E SINCERO.

NATURAL ESSENCE FOR EXCELLENCE. ASSEMBLAGE OF CHARDONNAY AND PINOT NOIR GRAPES THAT RESULT IN A CLEAN FRAGRANCE AND RIGOROUS TASTE WITHOUT THE ADDITION OF LIQUEUR D'EXPEDITION. IT RESTS SUR LIE FOR MINIMUM 36 MONTHS. THE ESSENCE OF "NATURE" REVEALS A FRANCIACORTA MILLESIMATO PURE AND AUTHENTIC.

Essence Nature



BRONZE MEDAL

Essence Satèn



2017

ANTICA FRATTA ESSENCE SATÈN

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

AGREED PANEL SCORE

50.5

ELEGANTE, SUADENTE, ECLETTICO NELLE SUE SVARIATE SFUMATURE. NOTE AGRUMATE SI FONDONO ELEGANTEMENTE CON RICORDI DI FRUTTI ESOTICI. OTTENUTO DA SOLE UVE CHARDONNAY. 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.

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 EFFERVESCENCE 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.



Brut



BRONZE MEDAL

ANTICA FRATTA BRUT NV

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

AGREED PANEL SCORE

50

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.



2017