


ANTICA FRATTA
Essenza di Franciacorta

**ANTICA FRATTA FRANCIACORTA DOCG
BRUT S.A.**

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.

DATI TECNICI

ZONA DI PRODUZIONE
FRANCIACORTA
SELEZIONE DI UVE PREGIATE DA APPEZZAMENTI COLLINARI ALTAMENTE VOCATI SITUATI IN DIVERSI COMUNI DELLA FRANCIACORTA.

TIPO DI TERRENO
CALCAREO-ARGILLOSO.

TIPO DI UVE
CHARDONNAY 90%, PINOT NERO 10%

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

ANNATA
E' UN PRODOTTO "SANS ANNÉE", NON MILLESIMATO, PERCHÉ OTTENUTO DALL'ASSEMBLAGE DI VINI DI ANNATE DIVERSE.

GRADO ZUCCHERINO
E' UN BRUT, CIOÈ CON UN BASSO DOSAGGIO DI "LIQUEUR D'EXPEDITION" (CIRCA 7 G/L).

DISPONIBILE NELLE VERSIONI
BOTTIGLIA CHAMPAGNOTTA DA 0,75 LT., DEMI DA 0,375 LT., MAGNUM DA 1,5 LT., JEROBOAM DA 3,00 LT., MATUSALEM DA 6,00 LT.

DATI ORGANOLETTICI

COLORE
GIALLO TENUE CON RIFLESSI VERDOGNOLI.

PROFUMO
RICCO E INTENSO.

GUSTO
PIENO CON DECISA VENA ACIDA.

PERLAGE
FINE E PERSISTENTE.

ACCOSTAMENTI
IDEALE COME APERITIVO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° - 10° C

DATI ANALITICI

ALCOOL
13% VOL.

ACIDITA' TOTALE
6,0 GR./LT.

ESTRATTO SECCO TOTALE
28 GR./LT.

PRESSIONE 5 ATMOSFERE

ZUCCHERI RESIDUI
6,5 GR./LT.

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
80 MG./LT.

PH 3,15



Brut