


ANTICA FRATTA
Essenza di Franciacorta

ANTICA FRATTA FRANCIACORTA DOCG
“ESSENCE” ROSE’ 2011

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.



Essence Rosé

DATI TECNICI

TIPO DI TERRENO

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

TIPO DI UVE

55 % PINOT NERO 45 % CHARDONNAY PROVENIENTI DA CRU DIVERSI.

RESA PER ETTARO

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

ANNATA

MILLESIMO 2011 E PERTANTO OTTENUTO DALLA SAPIENTE UNIONE DELLE MIGLIORI UVE DI TALE ANNATA; L'UTILIZZO DI PINOT NERO, VINIFICATO IN ROSA CONFERISCE BUON CORPO, STRUTTURA E SOPRATTUTTO ELEGANTE VINOSITÀ, APPORTANDO UNA TANNICITÀ MAI AGGRESSIVA.

VENDEMMIA

TRA FINE AGOSTO ED I PRIMI DI SETTEMBRE QUANDO LE UVE HANNO RAGGIUNTO LA CORRETTA MATURAZIONE ZUCCHERINA, MA CONSERVANO ANCORA NOTEVOLE ACIDITÀ E FRESCHEZZA.

INVECCHIAMENTO

OLTRE 42 MESI DALLA VENDEMMIA, DI CUI ALMENO 30 MESI SUI LIEVITI. DOPO LA SBOCCATURA LE BOTTIGLIE RIPOSANO ANCORA IN CANTINA PER ALTRI 5-6 MESI.

COLORE

TENUE TONO ROSATO, CON RIFLESSI CHE TENDONO ALLA CIPOLLA DORATA E CHE POSSONO VARIARE LEGGERMENTE DA UN'ANNATA ALL'ALTRA, PER IL DIVERSO GRADO DI MATURAZIONE DELLE UVE DI PINOT NERO.

PROFUMO

INTENSO, DI PICCOLI FRUTTI ROSSI CON SENTORI DI SPEZIE VARIEGATE.

SAPORE

BUON CORPO E STRUTTURA, FRAGRANTE, INTENSO, EQUILIBRATO, OTTIMA PERSISTENZA E PIACEVOLE VINOSITÀ.

PERLAGE

FINE E PERSISTENTE, SPUMA ABBONDANTE E CREMOSA.

ACCOSTAMENTI

CONSIGLIATO A TUTTO PASTO, SOPRATTUTTO CON PRIMI, PIATTI DI CARNE E PESCI SAPORITI. IDEALE CON GRANDI SALUMI E FORMAGGI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° - 10° C

ALCOOL:

13 % VOL.

ZUCCHERI RESIDUI:

6,5 GR./LT.

ACIDITÀ TOTALE:

6,2 GR./LT.

ESTRATTO SECCO TOTALE:

21 GR./LT.

PH 3,20

PRESSIONE 5 ATMOSFERE