


ANTICA FRATTA
Essenza di Franciacorta

ANTICA FRATTA FRANCIACORTA DOCG
“ESSENCE” SATÈN 2012

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 EFFERVESCENZA 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.



Essence Satèn

DATI TECNICI

TIPO DI TERRENO

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

TIPO DI UVE

100% CHARDONNAY, PROVENIENTI DA CRU DIVERSI.

RESA PER ETTARO

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

ANNATA

E' UN FRANCIACORTA MILLESIMATO 2012, OTTENUTO DALLA SAPIENTE UNIONE DELLE MIGLIORI SELEZIONI DI CHARDONNAY DI QUESTA ANNATA, CON LE MIGLIORI ELEGANZE E STRUTTURE.

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 40 MESI DI AFFINAMENTO DALLA VENDEMMIA, DI CUI ALMENO 36 MESI SUI LIEVITI. DOPO LA SBOCCATURA LE BOTTIGLIE RIPOSANO ANCORA IN CANTINA PER ALTRI 5-6 MESI.

COLORE

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI.

PROFUMO

INTENSO E ARMONICO, CON NOTE DI AGRUMI E ELEGANTE FRUTTA TROPICALE.

SAPORE

AVVOLGENTE NELLE SUE SFUMATURE, STRUTTURA ELEGANTE E PERSISTENTE, NOCCIOLE NEL RETROGUSTO.

PERLAGE

FINE E PERSISTENTE, SPUMA MORBIDA, DELICATA E CREMOSA.

ACCOSTAMENTI

BEN ACCOMPAGNA ANTIPASTI DELICATI DI PESCI E CROSTACEI, CARNI BIANCHE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

7° - 8° C

ALCOOL:

13 % VOL.

ZUCCHERI RESIDUI:

4,8 GR./LT.

ACIDITÀ TOTALE:

5,8 GR./LT.

ESTRATTO SECCO TOTALE:

22 GR./LT.

PH 3,21

PRESSIONE 4 ATMOSFERE