

ANTICA FRATTA  
FRANCIACORTA DOCG SATÈN BRUT S.A.  
"ESSENCE SATÈN"

ELEGANTE, SUADENTE, DALLE SFUMATURE CANGIANTI. NOTE AGRUMATE SI FONDONO ELEGANTEMENTE A RICORDI DI FRUTTI ESOTICI. CHARDONNAY IN PUREZZA CARATTERIZZATO DA UN'EFFERVESCENZA PIÙ DELICATA RISPETTO ALLE ALTRE TIPOLOGIE. APERITIVO DI GRAN CLASSE, MA AL TEMPO STESSO SPENDIDO VINO DA PASTO IN ACCOMPAGNAMENTO A PIATTI DI PESCE, CROSTACEI E CARNI DELICATE.



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

UVE  
100% CHARDONNAY.

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

ANNATA  
E' UN PRODOTTO SENZA ANNATA, NON MILLESIMATO.

MATURAZIONE  
COME DA DISCIPLINARE FRANCIACORTA DOCG MINIMO 24 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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.

DATI ANALITICI INDICATIVI

ALCOOL  
13,00 % VOL.

ZUCCHERI RESIDUI  
5,2 GR./LT.

ACIDITA' TOTALE  
5,1 GR./LT.

ESTRATTO SECCO TOTALE  
22,2 GR./LT.

PH  
3,22

PRESSIONE  
5 ATMOSFERE

*Essence Satèn*