

ANTICA FRATTA
FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2015
"ESSENCE NATURE"

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.



TIPO DI TERRENO

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

UVE

70 % CHARDONNAY, 30% PINOT NERO.

RESA PER ETTARO

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

ANNATA

MILLESIMO 2015 E PERTANTO OTTENUTO DALLA SAPIENTE UNIONE DELLE MIGLIORI UVE DI TALE ANNATA; L'UTILIZZO DI PINOT NERO, VINIFICATO IN BIANCO, CONTRIBUISCE ALL'OTTENIMENTO DI BUON CORPO, SENZA INFLUIRE SULL'ELEGANZA E LA FINEZZA DELLO CHARDONNAY.

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.

MATURAZIONE

OLTRE 42 MESI DALLA VENDEMMIA, DI CUI ALMENO 36 MESI SUI LIEVITI. DOPO LA SBACCATURA LE BOTTIGLIE RIPOSANO ANCORA IN CANTINA PER ALTRI 5-6 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI.

PROFUMO

AMPIO, CON SENTORI DI SPEZIE E FRUTTA SECCA.

SAPORE

GUSTO PIENO E ARTICOLATO, FRAGRANTE, INTENSO, EQUILIBRATO, BUONA PERSISTENZA.

PERLAGE

MOLTO FINE E PERSISTENTE, SPUMA CREMOSA.

ACCOSTAMENTI

ECCELLENTE APERITIVO, OTTIMO PER ACCOMPAGNARE FRUTTI DI MARE E PESCE CRUDO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

DATI ANALITICI INDICATIVI

ALCOOL

13,00 % VOL.

ZUCCHERI RESIDUI

1,9 GR./LT.

ACIDITÀ TOTALE

6,4 GR./LT.

ESTRATTO SECCO TOTALE

21,7 GR./LT.

PH

3,22

PRESSIONE

6,9 ATMOSFERE

Essence Nature