ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Dosaggio Zero "Essence" Nature DOCG Millesimato 2021



Nessun trucco, né maquillage

Franciacorta DOCG Essence Nature. Millesimo 2016. Per chi non cerca compromessi ma vuole sperimentare tutto il buono di un territorio unico come la Franciacorta, questa è la bottiglia da mettere nel carrello. Antica Fratta propone, infatti, questo interessante assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot Nero, pulito e rigoroso, prodotto senza aggiunta di sciroppo di dosaggio, ossia di "liqueur d'expedition". Nessuna aggiunta di zuccheri, dunque. Nessun trucco, né maquillage. Nella bottiglia, e poi nel nostro calice, solo il frutto di una rigorosa lavorazione, volta a valorizzare al meglio il frutto di partenza. 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero. Una maturazione che si protrae per oltre 42 mesi dalla vendemmia, di cui almeno 36 sui lieviti in bottiglia. Ne deriva una bolla di altissima qualità, caratterizzata da un colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine e persistente. Al naso stupisce per il suo profumo ampio, con sentori di spezie e frutta secca. In bocca, invece, è gradevolmente pulito, con un aroma fragrante ed equilibrato di buona persistenza. Una bottiglia così si stappa, con piacere, sia in occasione di un aperitivo tra amici, sia per una cena importante. E' versatile e incredibilmente gastronomico. La sua naturale vocazione? Frutti di mare e pesce crudo.

L'azienda Antica Fratta vanta una lunga storia, strettamente legata a quella del territorio della Franciacorta. Le sue origini risalgono addirittura alla metà dell'Ottocento, quando il Cavaliere di Gran Croce Luigi Rossetti, ricco mercante di vino della zona, trasforma un antico casale del XVI secolo nella sua residenza, ristrutturando le vecchie cantine scavate nella roccia della collina su cui poggia la Villa e rendendole, oltre che vetrina d'eccellenza per i suoi commerci, un gioiello personale per conservare le sue selezioni. Dopo la morte del cavaliere, la proprietà passa di mano in mano, fino al 1979, quando ha inizio la produzione della moderna Antica Fratta. Negli anni l'azienda ha saputo spingere sempre più in avanti i propri orizzonti, arrivando a essere consacrata come una delle grandi firme di Franciacorta.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso di origine Morenica
Esposizione	nord-est
Allevamento	spalliera, con potatura a guyot o cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	60% pinot nero, 40% chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia: Tra metà 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 sboccatura le bottiglie riposano ancora in cantina per altri 5-6 mesi
Sensazioni	Colore: Tenue tono rosato, con riflessi che tendono al salmone e che possono variare leggermente da un annata all'altra, per il diverso grado di maturazione delle uve di pinot nero, Profumo: Intenso, sentori di piccoli frutti rossi, Sapore: Buon corpo e struttura, fragrante, intenso, equilibrato, ottima persistenza e piacevole vinosità, Perlage: Fine e persistente, spuma abbondante e cremosa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821