ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut Rosé "Essence" DOCG Millesimato 2018

Decisamente raffinato



Non può che essere descritto come "raffinato", questo Franciacorta DOCG Brut Essence Rosè. Figlio dell'annata 2016, questo rosato stupisce per la delicatezza del suo colore, tenue rosato, e per la finezza dei suoi profumi che richiamano il sottobosco e la composta di frutta. Il tutto reso più elegante e complesso da una lunga permanenza sui lieviti, oltre 36 mesi, e da una lavorazione semplicemente perfetta. In questo caso la cuvée di partenza è composta da un 60% di uve Pinot Nero a cui si aggiunge una generosa porzione di Chardonnay. Questo taglio, con il Pinot Nero vinificato in rosa, conferisce al vino finito un gran corpo, struttura ma soprattutto un'elegante vinosità. Nel calice i riflessi del vino tendono al salmone mentre il perlage, fine e persistente, crea una spuma abbondante e cremosa sulla superficie. Al naso, poi, si rivela intenso, con sentori di piccoli frutti rossi. In bocca è fragrante e intenso, dotato di un grande equilibrio e un'ottima persistenza. Uno spumante capace di regalare grandi soddisfazioni a chiunque lo assaggi. Ottimo vino da tutto pasto, sa rendere giustizia allo stesso tempo a grandi salumi e formaggi, ma anche a un raffinato sushi.

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	100% chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	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: Come da Disciplinare Franciacorta DOCG minimo 24 mesi.
Sensazioni	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.

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