



ACQUISTATO IL

Franciacorta Dosaggio Zero "Essence" Nature DOCG Millesimo 2016

Nessun trucco, né maquillage



Svinando

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'expédition". 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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Lombardia
Uve	chardonnay 70%, pinot nero 30%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione È prodotto in prevalenza con uve Chardonnay e con uve Pinot Nero, raccolte e selezionate interamente a mano tra la fine di agosto e gli inizi di settembre. Dopo i processi classici di vinificazione la presa di spuma avviene mediante rifermentazione in bottiglia, secondo Metodo Classico, con affinamento sui propri lieviti di 36 mesi.

Sensazioni È caratterizzato da un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, e da un perlage molto fine e persistente. Al naso si apre con un bouquet ampio e intenso, con sentori di spezie e di frutta secca. Al palato risulta fragrante e pieno, di buon equilibrio e persistenza.

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