ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut "Essence" DOCG Millesimato 2018 2018



Complessità, eleganza e piacevolezza

Amanti dell'effervescenza e dei buoni vini della Franciacorta, questa è una bottiglia da non farsi sfuggire. Stiamo parlando di Essence Brut, millesimato 2016, proposto da Antica Fratta. In questo caso la lunga permanenza sui lieviti garantisce un elevato grado di complessità, eleganza e piacevolezza. La cuvée di partenza è composta da 90% di uve chardonnay e 10% di Pinot Nero vinificato in bianco che contribuisce a ottenere un vino di buon corpo, senza influire sull'eleganza dello Chardonnay. La vendemmia inizia a tra la metà di agosto e i primi di settembre, quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, pur conservando ancora notevole acidità e freschezza. Dopo la presa di spuma, la fase di maturazione in bottiglia si protrae per almeno 42 mesi, di cui almeno 36 sui lieviti. Giallo paglierino con riflessi dorati, questo elegante Franciacorta DOCG rivela un perlage fine e persistente, e si ricopre di una densa spuma cremosa. Al naso rivela un bouquet ampio, con sentori di frutta matura. In bocca, invece, è pieno e ben articolato. Dotato di una naturale fragranza, è intenso, equilibrato e di buona persistenza. Bollicina nata per accompagnare con soddisfazione tutto il pasto, è perfetta, in particolare, con primi piatti o secondi a base di carne bianca o pesci saporiti. Ottimo anche con salumi e formaggi.

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
Esposizione	nord-est
Allevamento	spalliera, con potatura a guyot o cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Franciacorta DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	90% chardonnay, 10% pinot nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 12 anni
Abbinamento	Tutto pasto
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 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: giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: ampio con sentori di frutta matura. Sapore: gusto pieno ed articolato, fragrante, intenso, equilibrato, buona 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821