

ANTICA FRATTA



FRANCIACORTA DOCG BRUT

Ein eleganter frischer, lebendiger und voller Franciacorta, charakteristisch durch seine angenehmen fruchtigen und floralen Noten. Gekeltert aus Chardonnay Trauben und 24 Monate Lagerung auf der Hefe. Ausgezeichnet als Aperitif Wein, aber auch als Begleiter zum Essen; passt sehr gut zu leichten Gerichten auf der Basis von Fisch oder weissem Fleisch.

Technische Informationen

Anbaugebiet:	Franciacorta Gekeltert aus besten Trauben der höchsten Hanglagen der verschiedenen Franciacorta Gemeinden
Bodenbeschaffenheit:	Kalkstein und Ton
Traubensorte:	90% Chardonnay 10% Pinot Noir
Produktion/Hektare:	9,5 T/Ha, mit einem Ertrag in Most von 55%.
Jahrgang:	Das Produkt wird ohne Jahrgangsangabe vermarktet, da es durch Assemblage von verschiedenen Weinjahrgängen entsteht.
Zuckergehalt:	Es ist ein Brut d.h. ein Spumante mit einem tiefen Gehalt an „Liqueur d'expedition“ (ca. 7g/l)
Formate:	Champagnotta 0,75 lt., Demi 0375 lt., Magnum 1,5 Liter, Jerobeam 3,00 lt, Matusalem 6,00 lt.

Degustation

Farbe:	Gelb mit grünlichen Reflexen
Aroma:	Reichhaltig und intensiv Geschmack; Voll mit präsender Säure Perlage; Fein und anhaltend Empfehlungen: Ideal als Aperitif
Serviertemperatur:	8 – 10 °C

Technische Daten

Alkohol:	13% vol
Säure Total:	6 g/l
Trockenextrakt:	28 gr/l
Restzucker:	6,5 g/l
Sulfitgehalt:	80 mg/l
pH-Wert:	3.15
Druck:	5 Atmosphären

