

# ANTICA FRATTA



## FRANCIACORTA DOCG

### „QUINTESSENCE EXTRA BRUT RISERVA“

Quintessence ist der Franciacorta "zum Denken", lebendig, mit schillernden Aromen die sich im Glas entfalten und bei jedem Schluck neue Emotionen schenken. Es ist der Franciacorta der das eigentliche Wesen, die Quintessenz der Franciacorta verkörpert. "Extrahiert" aus einem vielfältigen Terroir, aber mit einer Einzigartigkeit und Wiedererkennbarkeit, ein Konzentrat aus Terroir, Technik und Leidenschaft. Geboren im Jahre 2005, dank einem Gehilfen bei der Ernte. Im Weinkeller kamen reife Trauben an, konzentriert, sortenrein und ideal als Basis für einen Franciacorta von grosser Komplexität. Es wurden Chardonnay Trauben aus reifen Reblagen gepresst, ideal für langlebige Weine. Im folgenden Frühjahr ergab dies eine Assemblage, wo die Eleganz des Chardonnays die durch den Pinot Noir eingebrachte Struktur dominierte. Der Ausbau musste auf fünf Jahre auf der Hefe verlängert werden. Die wunderbare Struktur des Franciacorta erforderte danach eine geringe Dosage an Liqueur d'Expédition um einen Extra Brut zu erhalten. Der Quintessence war geboren, der Höhepunkt des Projekts Antica Fratta, die Quintessenz ihrer Geschichte und ihres Gebiets. Es wurden nur 7000 Exemplare in einer wertvollen Konfektion hergestellt.

#### Technische Informationen

Bodenbeschaffenheit:	Geht teilweise auf Moränen zurück, locker, durchlässig und reich an Steinen
Traubensorte:	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir; aus verschiedenen Weinbergen
Produktion/Hektare:	9,5 T/Ha, mit einem Ertrag in Most von 55%.
Jahrgang:	Jahrgangsspumante, eine Assemblage der besten Trauben des jeweiligen Jahrgangs; ausgewählt um Frische und Evolution zugewährleisten. Der Pinot Noir, in weiss vinifiziert, gibt Struktur und Komplexität und unterstützt damit die Eleganz und die Aromatik des Chardonnays.
Erntezeitpunkt:	Anfang September, wenn die Trauben den idealen Zuckergehalt und Reifegrad erreicht haben, dies unter Bewahrung einer frischen und dynamischen Säure die eine große Evolution über eine lange Zeit gewährt.
Ausbau:	Nach der Ernte für mind. 70 Monate, wovon mindestens 60 Monate auf der Hefe. Nach dem Degorgieren ruhen die Flaschen noch für mind. 10 Monate im Keller des Weinguts.

#### Degustation

Farbe:	Gelb mit goldenen Reflexen
Aroma:	Breit, elegant, von großer Feinheit und Evolution, sehr schöne Noten von Trocken- und exotischen Früchten
Geschmack:	Im Gaumen üppig und frisch, eine Explosion von aromatischen Nuancen, große Persönlichkeit, strukturiert und sehr lang.
Perlage:	Sehr fein und anhaltend, cremiger Schaum.
Empfehlungen:	Franciacorta für jeden Anlass, von großen Aperitifs bis zu Gerichten mit Meeresfrüchten und Fisch. Optimal zu Wurstwaren und Käse.
Serviertemperatur:	7 – 8 °C

#### Technische Daten

Alkohol:	13% vol
Säure Total:	6.5 g/l
Trockenextrakt:	22 gr/l
Restzucker:	2.2 g/l
pH-Wert:	3.16
Druck:	5 Atmosphären



WINE ATTRactions GmbH – Bärenmatte 3 – 6403 Küsnacht am Rigi

Tel. (+41) 55 442 83 36 – [www.topweishop.ch](http://www.topweishop.ch) – [info@wineattractions.ch](mailto:info@wineattractions.ch)