

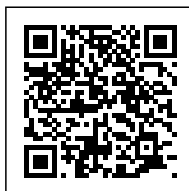


FRANCIACORTA ESSENCE BRUT DOCG

CHF 28.50 - CHF 202.00 Preisspanne: CHF 28.50 bis
CHF 202.00 inkl. MwSt.

Antica Fratta

Region: Lombardia (Franciacorta) / Italien
Jahrgang: **2008 / 2016 / 2018** (75 cl)
Kategorie: Schaumwein
Alkohol: 13 % vol
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl / 300 cl (600 cl)
Trauben: **Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%**
Ausbau: Stahltank / Flasche



SKU: I360307.075

Kategorien: [Italien](#), [Lombardia - Lombardei](#), [Schaumwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Schreibe Essence Brut und lese Essenz aus Chardonnay. Es werden nur die besten Partien eines Jahrgangs verwendet, angereichert mit einer kleinen Menge Pinot Noir (der Grundwein weiss gekeltert und im Barrique ausgebaut). Drei Jahre auf der Hefe gibt ihm die richtige Komplexität, hebt die Eleganz, die tollen Frucht- und floralen Noten hervor, die den „Stil der Antica Fratta“ charakterisiert.

Degustation:

Spumante von strohgelber Farbe. Reiches und komplexes Bouquet, mit Noten nach reifen Früchten. Im Gaumen voll, gut strukturierter Körper, aromatisch, intensiv und ausgewogen, von optimaler Länge. Feine und lang anhaltende Perlage. Ein wunderschöner, charaktvoller und harmonischer "Millesimato".

Passend zu: Vorspeisen, Salami, Käse, kräftigen Fleisch- & Fischgerichten, Apero. Hat das Potential die gesamte Mahlzeit zu begleiten.

Serviertemperatur: 7 - 8 °C

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Lehm aus Schuttablagerungen von Moränen
Traubenlese: Zwischen Ende August und Anfang September
Produktion/Hektare: 10 T/Ha, mit einem Ertrag in Most von 65%

Ausbau:

Während mindestens 42 Monaten, wovon 36 Monate auf der Hefe ruhend. Nach dem Degorgieren ruhen die Flaschen noch 5 - 6 Monate im Keller des Weinguts.

Technische Daten:

Säure Total: 4.4 g/l
Trockenextrakt: 22.6 g/l
Restzucker: 4.4 g/l
pH-Wert: 3.2
Druck: 6.5 Atmosphären