

FRANCIACORTA ESSENCE NATURE, ZERO DOSAGE, DOCG

CHF 28.50 – CHF 62.00Preisspanne: CHF 28.50 bis CHF 62.00 inkl. MwSt.

Antica Fratta

Region: Lombardia (Franciacorta) / Italien
Jahrgang: **2009 / 2011 / 2015 / 2018** (75 cl), **2018** (Magnum)
Kategorie: Schaumwein
Alkohol: 13 % vol
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl *(300 cl)*
Trauben: **Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%**
Ausbau: Stahltank / Flasche

SKU: I360609.075
Kategorien: Italien, Lombardia - Lombardei, Schaumwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Natürlich Essenz par excellence. Assemblage aus Chardonnay und Pinot Noir ohne Zugabe von Liqueur d'Expédition, was für eine besonders reine und rigorose Aromatik sorgt.
Ein Jahrgangsspumante der besten Trauben des jeweiligen Jahrgangs. Der Einsatz von Pinot Noir, in weiss vinifiziert, verhilft zu einem guten Körper, ohne dabei die Eleganz und Finesse des überwiegenden Chardonnay zu beeinflussen.

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

Passend zu: rohem Fisch und Meeresfrüchten, Apero und Vorspeisen. 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: 6.4 g/l
Trockenextrakt: 21.7 g/l
Restzucker: 1.9 g/l
pH-Wert: 3.2
Druck: 6.9 Atmosphären