



**FRANCIACORTA ESSENCE NATURE, ZERO DOSAGE, DOCG**

**CHF 28.50 - CHF 62.00** Price range: CHF 28.50 through 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, charaktvoller 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