



FRANCIACORTA ESSENCE ROSÉ DOCG

CHF 28.50 - CHF 408.00 Preisspanne: CHF 28.50 bis CHF 408.00 inkl. MwSt.

Antica Fratta

Region: Lombardia (Franciacorta) / Italien

Jahrgang: **2008 / 2009 / 2015 / 2018**

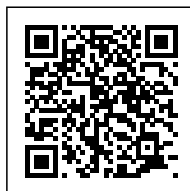
Kategorie: Schaumwein

Alkohol: 13 %vol

Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl / 300 cl / 600 cl

Trauben: **Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%**

Ausbau: Stahltank / Flasche



SKU: I360200.075

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Essence Rosé ist der erste Schritt von Antica Fratta in Richtung Zukunft. Einer Zukunft wo Lieblichkeit und Trinkbarkeit durch elegante Komplexität und ausgewogene Struktur ergänzt wird. Folgerichtig finden sich in diesem Franciacorta Rosé neben Geschmack, Geruch und Eleganz des Chardonnays, die Frucht des Pinot Noirs und die Komplexität der Zeit. Zu genießen mit den Augen und der Nase, noch vor dem

Degustation:

Schaumwein von zart rosa Farbe, mit Aromen von Waldbeeren und Kompott, begleitet von einem Hauch an Gewürzen. Im Gaumen durch die lange Lagerung intensiv, ausgewogen und harmonisch, gute Länge und angenehme Fruchtigkeit. Sehr feine und lange anhaltende Perlage. Cremiger Schaum.

Passend zu:

Apero, Vorspeisen, Fleisch- & kräftigen Fischgerichten. Wurstwaren wie Salami, Rohschinken und Käse. Hat das Potential die gesamte Mahlzeit zu begleiten.

Serviertemperatur: 7 -

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Lehm, Ursprung: 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: 5.8 g/l

Trockenextrakt: 23 g/l

Restzucker: 5 g/l

pH-Wert: 3.2

Druck: 6.5 Atmosphären