



**FRANCIACORTA QUINTESSENCE BRUT RISERVA DOCG**

**CHF 50.00 - CHF 108.00**Preisspanne: CHF 50.00 bis CHF 108.00 inkl. MwSt.

**Antica Fratta**

Region: Lombardia (Franciacorta) / Italien  
Jahrgang: **2006 / 2009** (150 cl) **2014** (75cl)  
Kategorie: Schaumwein  
Alkohol: 13 % vol  
Flaschengrösse: 75 / 150 cl  
Trauben: **Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%**  
Ausbau: Stahltank / Flasche



**SKU:** I360405.075

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

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der 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. Im Jahr 2005 wurden im Weinkeller Chardonnay Trauben aus sehr reifen Reblagen gepresst, ideal für langlebige Weine. Im folgenden Frühjahr ergab dies jedoch eine Assemblage, wo die Eleganz des Chardonnay, die durch den Pinot Noir eingebrachte Struktur dominierte. Der Ausbau auf der Hefe musste daher immer wieder verlängert werden, schlussendlich gar auf fünf Jahre.

Damit war der Quintessence geboren, der Höhepunkt des Projekts Antica Fratta, die Quintessenz ihrer Geschichte und ihres Gebiets.

Die wunderbare Struktur dieses Franciacorta erfordert eine geringe Dosage an Liqueur d'Expédition um einen Extra Brut zu erhalten. Nach dem Degorgieren lagern die Flaschen mindestens weitere 10 Monate bei idealen Bedingungen in den unterirdischen Kellergewölben.

**Degustation:**

Spumante von intensiv gelber Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase ausgewogen, elegant, von grosser Finesse und Klasse. Noten von Trocken- und exotischen Früchten. Im Gaumen frisch und komplex. Eine Explosion der aromatischen Vielfalt. Spumante von grosser Persönlichkeit, strukturiert mit langem, intensivem Abgang. Feine und lang anhaltende Perlage, mit einer feinen, cremigen Schaumkrone.

**Passend zu:** Meeresfrüchten und Fisch, Salami und Käse. Begleitet mühelos das gesamte Mahl und jeden wichtigen Aperò-Anlass.

**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 66 Monaten, wovon 60 Monate auf der Hefe ruhend. Nach dem Degorgieren ruhen die Flaschen noch 10 Monate im Keller des Weinguts.

**Technische Daten:**

Säure Total: 5.6 g/l  
Trockenextrakt: 21.4 g/l  
Restzucker: 3.3 g/l  
pH-Wert: 3.2  
Druck: 6.3 Atmosphären