

ESSENCE NATURE 2015

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

Assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot Nero che danno come risultato una fragranza pulita e rigorosa senza aggiunta di sciroppo di dosaggio (liqueur d'expedition).



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



PROFUMO

Ampio, con sentori di spezie e frutta secca



SAPORE

Pulito in bocca con aroma fragrante ed equilibrato buona persistenza



PERLAGE

Molto fine e persistente, spuma cremosa



ACOSTAMENTI

Eccellente aperitivo, ottimo per accompagnare frutti di mare e pesce crudo



TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C



TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

UVE

70 % Chardonnay, 30% pinot nero

RESA PER ETTARO

100 Quintali d'uva per Ettaro, con resa in mosto del 65%

ANNATA

Millesimo 2015 e ottenuto dalla sapiente unione delle migliori uve di tale annata; l'utilizzo di pinot nero, vinificato in bianco, contribuisce all'ottenimento di buon corpo, senza influire sull'eleganza e la finezza dello Chardonnay

VENDEMMIA

Tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza

MATURAZIONE

Oltre 42 mesi dalla vendemmia, di cui almeno 36 mesi sui lieviti. Dopo la sboccatura le bottiglie riposano ancora in cantina per altri 5-6 mesi

ALCOOL	ESTRATTO SECCO TOTALE	ZUCCHERI RESIDUI	Ph	ACIDITÀ TOTALE	PRESSIONE
13 % Vol.	21,7 gr./lt.	1,9 gr./lt.	3,22	6,4 gr./lt.	6,9 atmosfere