

**Denominazione**

Franciacorta	Dosaggio Zero Millesimato
Uvaggi	Chardonnay 70% Pinot Nero 30%
Annata	2020
Tiraggio	Maggio 2021

**Vendemmia**

L'annata 2020 in Franciacorta è stata caratterizzata da un inverno mite e relativamente asciutto, con temperature superiori alla media e scarse precipitazioni. La primavera ha visto piogge ben distribuite, che hanno favorito un buon sviluppo vegetativo. L'estate, pur essendo calda, è stata priva di eccessi, con un'ottima escursione termica tra giorno e notte, garantendo una maturazione ideale delle uve.

La vendemmia, che si è svolta tra la seconda settimana di agosto e la prima di settembre, è stata regolare e ha beneficiato di condizioni sanitarie ottimali. Le uve sono arrivate alla maturazione con acidità e pH bassi, requisiti essenziali per la freschezza tipica dei Franciacorta. La raccolta è stata manuale, in cassette da 20 kg, e la pigiatura è stata eseguita con presse a caduta per preservare al meglio la fragranza delle uve.

I vini della vendemmia 2020 si contraddistinguono per eleganza e verticalità, qualità che nel tempo evolveranno in una freschezza ancora maggiore e in una complessità distintiva.

**Vinificazione**

Essence Nature 2020 nasce da una selezione accurata delle uve, privilegiando le parcelle provenienti dalla zona di Monticelli Brusati, con una particolare incidenza del vigneto Baroncina.

La composizione del vino può variare leggermente a seconda delle specifiche caratteristiche dell'annata, ma l'obiettivo rimane invariato: esprimere al meglio l'eleganza e la raffinatezza che contraddistinguono i prodotti di Antica Fratta.

L'approccio alla vinificazione prevede l'utilizzo esclusivo dei frazionamenti nobili della pressatura, con solo le prime spremiture e una resa massima del 30%. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio, seguita da una sosta sui lieviti fini a bassa temperatura per 9 mesi, con una piccola aliquota che fa un passaggio in tonneaux di rovere francese per sviluppare complessità aromatica e struttura.

Successivamente, il vino prosegue il suo percorso evolutivo in bottiglia, con una sosta sur lie di almeno 30 mesi.

Il lungo affinamento sui lieviti, prolungato, contribuisce a creare una struttura solida, senza sacrificare la freschezza e la mineralità che caratterizzano lo stile di Antica Fratta. Al palato, Essence Nature 2020 si distingue per la sua scorrevolezza ed eleganza, mantenendo un perfetto equilibrio tra struttura e freschezza.



Affinamento sui lieviti	minimo 30 mesi
Gradazione alcolica	12,5% vol
Zuccheri residui	tracce
Tipologia	Non dosato
Acidità totale	7,3 g/l
pH	3,01

Formati disponibili

0,75 L	1,5 L	3 L
--------	-------	-----