



Denominazione

Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato

Uvaggi Chardonnay 70%

Pinot Nero 30%

Annata 2021

Tiraggio Maggio 2022

Vendemmia

L'annata 2021 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 pugnatura è stata eseguita con presse a caduta per preservare al meglio la fragranza delle uve.

I vini della vendemmia 2021 si contraddistinguono per eleganza e verticalità, qualità che nel tempo evolveranno in una freschezza ancora maggiore e in una complessità distintiva.

Vinificazione

Essence Nature 2021 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.



Affinamento sui lieviti

minimo 30 mesi

Gradazione alcolica

12,5% vol

Zuccheri residui

tracce

Tipologia

Non dosato

Acidità totale

7,00 g/l

pH

3,12

Formati disponibili

0,75 L | 1,5 L | 3 L