



Essence Noir 2019

Denominazione	
Franciacorta	Extra Brut Millesimato
Uvaggi	Pinot Nero 100%
Annata	2019
Tiraggio	Giugno 2020

Vendemmia
L'annata 2019 in Franciacorta è stata caratterizzata da condizioni climatiche più sfidanti rispetto alla norma. Dopo un inverno regolare, la primavera è stata piovosa e con temperature al di sotto della media stagionale. L'estate, sebbene calda e asciutta, non ha visto picchi di calore estremi, favorendo così una maturazione graduale delle uve.

La vendemmia ha registrato una produzione inferiore alla media, a causa delle difficoltà primaverili, ma ha comunque portato in cantina uve sane, con una buona concentrazione aromatica e un perfetto equilibrio tra acidità e struttura.

I vini di questa annata si distinguono per una notevole complessità e profondità, con una componente aromatica ricca e variegata.

Vinificazione
Essence Noir nasce da una selezione scrupolosa delle migliori parcelle di Pinot Nero di Monticelli Brusati, con l'obiettivo di esaltarne l'eleganza e la complessità. Prodotto esclusivamente da Pinot Nero in purezza, questo vino utilizza solo la primissima spremitura, con una resa massima del 30%, garantendo finezza ed equilibrio sin dalle prime fasi della vinificazione.

La fermentazione alcolica avviene interamente in acciaio al fine di preservare la purezza aromatica e la freschezza del frutto. Le parcelle migliori vengono poi fatte affinare in tonneaux di rovere francese per 6 mesi per esaltarne la complessità e l'eleganza.

L'affinamento prolungato sui lieviti per almeno 50 mesi arricchisce il vino di profondità e sfumature evolutive.

Con un'acidità vibrante e un dosaggio Extra Brut, Essence Noir esprime un profilo essenziale e raffinato, esaltando l'autenticità del Pinot Nero in purezza.

Questo Franciacorta rappresenta una pura e distintiva espressione del territorio, con un grande potenziale evolutivo e una straordinaria persistenza gustativa, che sa coniugare potenza ed eleganza con precisione assoluta.



Affinamento sui lieviti	minimo 50 mesi
Gradazione alcolica	12,5% vol
Zuccheri residui	4,5 g/l
Tipologia	Extra Brut
Acidità totale	6,7 g/l
pH	3,04

Formati disponibili	
0,75 L	1,5 L

