

ANTICA FRATTA  
*Essenza di Franciacorta*



*Brut*



BRONZE MEDAL

## ANTICA FRATTA BRUT NV

A PROPRIETARY BLEND DRY WHITE SPARKLING WINE FROM  
FRANCIACORTA, LOMBARDY, ITALY

AGREED PANEL SCORE

47.5

FRANCIACORTA ELEGANTEMENTE FRESCO E VIVACE QUANTO PIENO, CARATTERIZZATO DA PIACEVOLI AROMI FRUTTATI E FLOREALI. OTTENUTO DA UVE CHARDONNAY DOPO UNA PERMANENZA SUI LIEVITI SUPERIORE AI 24 MESI. OTTIMO APERITIVO DA PROVARE A TUTTO PASTO; PARTICOLARMENTE ADATTO A DELICATI PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE.

AN ELEGANTLY FRESH, VIVACIOUS AND FULL FRANCIACORTA, CHARACTERIZED BY PLEASING FRUITY AND FLORAL AROMAS. OBTAINED FROM CHARDONNAY GRAPES AFTER MORE THAN 24 MONTHS ON YEASTS. EXCELLENT AS AN APERITIF BUT IT CAN ALSO BE SERVED THROUGHOUT A MEAL; IT IS PARTICULARLY SUITABLE FOR DELICATE DISHES OF FISH AND WHITE MEAT.

2015  
THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE  
WORLD CHAMPIONSHIPS

ANTICA FRATTA  
*Essenza di Franciacorta*



BRONZE MEDAL

2015  
THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE  
WORLD CHAMPIONSHIPS

## ANTICA FRATTA FRANCIACORTA ESSENCE ROSÉ 2010

A PROPRIETARY BLEND DRY WHITE SPARKLING WINE FROM  
FRANCIACORTA, LOMBARDY, ITALY

AGREED PANEL SCORE

48.5

ESSENCE ROSÉ RAPPRESENTA IL PRIMO PASSO DI ANTICA FRATTA VERSO IL SUO FUTURO. UN FUTURO IN CUI PIACEVOLEZZA E BEVIBILITÀ SI COMPLETANO CON ELEGANTE COMPLESSITÀ ED UNA EQUILIBRATA STRUTTURA. UNA COERENZA VISIVA OLTRE CHE GUSTO-OLFATTIVA PER UN FRANCIACORTA ROSÉ CHE ALL'ELEGANZA DELLO CHARDONNAY ACCOMPAGNA IL FRUTTO DEL PINOT NERO E LA COMPLESSITÀ DEL TEMPO. DA GODERE CON GLI OCCHI ED AL NASO PRIMA ANCORA CHE IN BOCCA. UN RAFFINATO, TENUE COLORE ROSATO PREANNUNCIA PROFUMI DI SOTTOBOSCO E COMPOSTA DI FRUTTA LEVIGATI DAL LUNGO AFFINAMENTO. LO YIN E LO YANG DELLA VITA RAPPRESENTATI DA CHARDONNAY E PINOT NERO LASCIATI A RIPOSARE SUI LIEVITI PER 36 MESI. SENSUALE, ELEGANTE, ED ESTREMAMENTE ECLETTICO. UN VINO PERFETTO IN QUALUNQUE SITUAZIONE E CON QUALUNQUE CIBO. ASSOLUTAMENTE DA PROVARE CON GRANDI SALUMI, MA ANCHE CON PIATTI DI CARNE E SAPORITI PIATTI DI PESCE.

ANTICA FRATTA TAKES ITS FIRST STEP TOWARDS THE FUTURE, ONE IN WHICH PLEASURE AND APPROACHABILITY ENCOUNTER COMPLEXITY AND STRUCTURE. A UNION THAT STRIKES THE EYE AS MUCH AS IT DOES THE OTHER SENSES, YIELDING A FRANCIA-CORTA WHOSE FINESSE FROM CHARDONNAY ENJOYS THE FRUIT BROUGHT TO IT BY PINOT NOIR. THE EYE AND THE NOSE ENJOY IT BEFORE THE MOUTH: A REFINED, PALE ROSE ANNOUNCES SCENTS OF COUNTRY WOODS AND FRUIT PRESERVES, POLISHED BY 36 MONTHS SUR LIE. SENSUOUS, ELEGANT, ECLECTIC, A WINE PERFECT FOR ANY MOMENT, AND WITH ANY DISH, TO BE ENJOYED WITH THE FINEST CHARCUTERIE, BUT WITH MEAT DISHES AS WELL, AND FULL-FLAVOURED FISH PREPARATIONS.

*Essence Rosé*

ANTICA FRATTA  
*Essenza di Franciacorta*



SILVER MEDAL

*Essence Nature*

2015  
THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE  
WORLD CHAMPIONSHIPS

## ANTICA FRATTA ESSENCE NATURE DOSAGGIO ZERO 2009

A PROPRIETARY BLEND DRY WHITE SPARKLING WINE FROM  
FRANCIACORTA, LOMBARDY, ITALY

AGREED PANEL SCORE

51.5

ESSENZA NATURALE PER ECCELLENZA. ASSEMBLAGGIO DI UVE CHARDONNAY E PINOT NERO CHE DANNO COME RISULTATO UNA FRAGRANZA PULITA E RIGOROSA SENZA AGGIUNTA DI LIQUEUR D'EXPÉDITION. RIPOSA SUI LIEVITI ALMENO 36 MESI. L'ESSENZA "NATURE" RIVELA UN FRANCIACORTA MILLESIMATO PURO E SINCERO.

NATURAL ESSENCE FOR EXCELLENCE. ASSEMBLAGE OF CHARDONNAY AND PINOT NOIR GRAPES THAT RESULT IN A CLEAN FRAGRANCE AND RIGOROUS TASTE WITHOUT THE ADDITION OF LIQUEUR D'EXPÉDITION. IT RESTS SUR LIE FOR MINIMUM 36 MONTHS. THE ESSENCE OF "NATURE" REVEALS A FRANCIACORTA MILLESIMATO PURE AND AUTHENTIC.