Quintessence Riserva 2015

Denominazione	
Franciacorta	Riserva Extra Brut
Uvaggi	Chardonnay 70%
	Pinot Nero 30%
Annata	2015
Tiraggio	Maggio 2016

Vendemmia
L'annata 2015 in Franciacorta ha visto un andamento climatico generalmente favorevole, con condizioni ideali che hanno favorito uno sviluppo ottimale della vite e una maturazione equilibrata delle uve. L'inverno è stato mite e asciutto, mentre la primavera ha beneficiato di un buon apporto idrico, che ha supportato il regolare sviluppo vegetativo. Sebbene l'estate sia stata particolarmente calda e secca, le escursioni termiche tra il giorno e la notte, soprattutto nelle fasi finali di maturazione, hanno permesso di preservare l'integrità aromatica delle uve.

La vendemmia è iniziata in anticipo rispetto alla media, con uve in ottime condizioni sanitarie e una buona concentrazione di zuccheri, mantenendo però un'acidità sufficiente per garantire freschezza ed equilibrio nei vini base.

I Franciacorta dell'annata 2015 si distinguono per la loro struttura e maturità, con un profilo aromatico ricco e avvolgente. I vini mostrano grande intensità, profondità, morbidezza e armonia, con una componente fruttata ben definita.

Vinificazione
Quintessence Riserva 2015 esalta la profondità e la complessità di un'annata di grande carattere, offrendo un'espressione matura e raffinata del Franciacorta. Questa riserva si distingue per un profilo maturo e intenso, in cui ogni sfumatura racconta il tempo e il territorio.

La vinificazione ha inizio con un'accurata selezione delle uve, portate ad una piena maturazione fisiologica per donare al vino maggiore struttura e profondità aromatica. Per la Riserva Quintessence viene utilizzata solo la primissima spremitura, con una resa massima del 30%.

Il lungo affinamento sui lieviti ha permesso di sviluppare un'eleganza stratificata, arricchita da sensazioni evolute e avvolgenti. Il dosaggio molto basso esalta la purezza e l'eleganza del vino, con un'acidità che, pur non prevalendo, contribuisce a sostenere la struttura e prolungare la persistenza gustativa.

Il palato è asciutto, complesso e ricco di sfumature, con una trama sapida e un finale di grande lunghezza. Un Franciacorta da meditazione, che esprime l'essenza delle grandi annate e la capacità del tempo di scolpire vini unici, in grado di coniugare intensità ed eleganza con straordinaria precisione.

Affinamento sui lieviti	minimo 70 mesi
Gradazione alcolica	13% vol
Zuccheri residui	3,2 g/l
Tipologia	Extra Brut
Acidità totale	6,6 g/l
pH	3,00

Formati disponibili

0,75 L	1,5 L

ANTICA FRATTA
FRANCIACORTA