FRANCIACORTA
MOSNEL
1836

FRANCIACORTA DOCG

BRUT *45° cuvée*

Dal 1979 l'armonico accordo delle nostre uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero e un piccolo saldo di Erbamat ad ogni vendemmia ricrea l'assemblaggio che rappresenta le fondamenta del nostro stile. Dopo 24 mesi sui lieviti il Brut raggiunge il suo equilibrio ed è pronto per essere degorgiato. Il calice oro bianco ha perlage sottile e vellutato. Il profilo aromatico fine delle note floreali di sambuco e biancospino dona delicate sfumature alla freschezza del frutto, tra agrumi mediterranei e frutta bianca e gialla, con note di erbe aromatiche e mandorle. Il sorso ha gioiose proporzioni di freschezza e frutto con un finale persistente, che si tende raffinato e armonioso.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: Nei nostri vigneti con esposizione Est – Sud/Est.
TIPOLOGIA TERRENO: Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.
RESA PER ETTARO: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro
VENDEMMIA: Vendemmia manuale in casse tra fine agosto e la prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE: In bianco, in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 15° C, inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in botti di rovere di piccole dimensioni (30%). Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che a primavera, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Le bottiglie accatastate restano almeno 24 mesi nei locali delle nostre cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno due mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
VITIGNI: 67 % Chardonnay, 26 % Pinot Bianco, 5 % Pinot Nero e 2 % Erbamat.
PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 1979.

0,375lt	10.000
0,75lt	130.000
1,5lt	6.000

il Mosnel di E.Barboglio e Figli Soc.Agr.S. - Via Barboglio, 14 - 25050 Camignone di Passirano (BS) - T. +39 030 653117

WWW.MOSNEL.COM