



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

## FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ

RISERVA "QDE" 2007

Il tempo è uno degli ingredienti più importanti di QdE, il Franciacorta Riserva realizzato solo nelle annate eccellenti, il cui nome si deve al premio in collaborazione con ADI (Associazione Design Industriale) "Questione di Etichetta". Il Pinot Bianco, vinificato in acciaio, lo Chardonnay e il Pinot Nero, vinificati in piccole botti di rovere francese, riposano sui lieviti per 60 mesi per raggiungere la complessità data dalla lenta maturazione in bottiglia. Nel calice oro intenso brillante, i profumi dall'eleganza floreale di robinia e camomilla sfumano le note agrumate di cedro candito e bergamotto, con un tocco di zenzero e pan di spezie. Il sorso è materico e suadente, sapido ma con una cremosità vellutata al palato, e una freschezza tesa e slanciata che lascia una lunga persistenza, e che chiude su avvolgenti note di frutta secca.

**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:** 85 quintali di uva per ettaro = 55 ettolitri per ettaro.

**VENDEMMIA:** Vendemmia manuale in cassette avvenuta durante l'ultima decade di agosto.

**VINIFICAZIONE:** In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 13° C sono stati inoculati i lieviti selezionati per la fermentazione, parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in legno. Parziale malolattica e travaso hanno preceduto l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo del 2008, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", è stata imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

**MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:** Le bottiglie accatastate sono rimaste 5 anni nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Pas Dosé" hanno ricevuto il tappo a fungo e la gabbietta. Ulteriori mesi di affinamento sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**VITIGNI:** Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.

**PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL:** 2001.



0,75lt 4.000

1,5lt 400

3lt 100