



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA
DOCG
SATÈN
MILLESIMATO 2015

Un punto di riferimento centrato sullo Chardonnay, che per tradizione è interpretato secondo la chiave data dal millesimo, una chiave che apre lo scrigno elegante degli aromi di questo Franciacorta dopo almeno 36 mesi di maturazione in cantina. La raffinatezza di un calice oro lucente dal perlage fitto e cremoso si rivela attraverso profumi nitidi e intensi. Il profilo aromatico è avvolgente, e le note dolci di bergamotto, gelsomino e calicanto si fondono con le fresche speziature dell'anice stellato e del pepe bianco, poggiate su un rassicurante tema fruttato di pesca e lychee con un tocco di confetto alla mandorla e brioche al burro. Il sorso ha un incedere regale fine e ritmato, e seduce il palato con l'alternanza gioiosa della menta e della frutta secca, dove non manca qualche fiocco di sale a donare una delicata persistenza.

000/□ (039%16□ Nei nostri vigneti
con esposizione Est - Sud/Est.

IP L G I A E EN Piane e ondulazioni interne del morenico, di
media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità.

SIS EMA DI ALLEVAMEN Guyot.

ESA PE E A 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro.

VENDEMMIA Vendemmia manuale in cassette dal 10 Agosto al 21 Agosto.

VINIFICA I NE 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 barrique (40%). Malolattica e travaso precedono
l'assemblaggio della Cuvée che in primavera, aggiunto lo "sciropo di
tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in
catasta per la presa di spuma.

MA A I NE E AFFINAMEN Le bottiglie accatastate restano
minimo 36 mesi nei locali delle nostre cantine prima del "remuage".
Successivamente sboccate e dosate "Brut" ricevono il tappo a fungo e la
gabbietta. Almeno tre mesi di affinamento ulteriore sono infine
necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

G ADA I NE ALC LICA 12% vol.

VI GNI Chardonnay.

P D PE LA P IMA V L A NEL 1996.



0,75L 28.000

1,5L 1.500

3L 100