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.

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 dal 10 Agosto al 21 Agosto.
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 barrique. Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che in 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 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.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
VITIGNI: Chardonnay.
PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 1996.

0,75L	28.000
1,5L	1.500
3L	100

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

WWW.MOSNEL.COM