



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG EBB

EXTRA BRUT MILLESIMATO 2013

Pulsante di energia e delicato nell'espressione, come il pensiero che omaggia la figura della fondatrice Emanuela Barzanò Barboglio cui è dedicato, e cui somiglia per l'equilibrio tra decisione e sofisticata eleganza. Dopo la vinificazione in piccole botti di rovere, le migliori uve Chardonnay maturano sui lieviti per circa 36 mesi prima del dégorgeement con dosaggio Extra Brut. Nel calice dorato dal perlage sottile, rivela un profilo dinamico affascinante, sottile e teso negli aromi di limone e ananas, sambuco e melissa, mandorla e anice stellato, con una sfumatura di panbrioche. Al palato si fa invitante nelle note brillanti di pesca bianca, bergamotto e zenzero fresco dal tocco quasi mentolato, ma a tenere il ritmo del sorso è una sapidità gessosa, precisa e affilata. Il finale dalla radiosa persistenza riporta agli agrumi e al ribes bianco, con lievi fragranze provenzali e una chiusura iodata che esalta le timbriche stilistiche e dona al vino maggiore estensione armonica.

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 piccole cassette dal 26 Agosto al 4 Settembre 2013

VINIFICAZIONE: Solo il Fiore (la prima frazione del succo) è stato destinato al Franciacorta EBB. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti di rovere (da 225 lt), che hanno ospitato il vino per cinque mesi, fino alla primavera successiva. Assemblaggio e imbottigliamento con “sciropo di tiraggio” precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: Le bottiglie accatastate restano almeno 36 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del “remuage”. Successivamente sboccate e dosate “Extra Brut” ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Minimo 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: 2003.



0,75lt 5.000

1,5lt 500

3lt 50