FRANCIACORTA
MOSNEL
1836

FRANCIACORTA DOCG
EBB
EXTRA BRUT MILLESIMATO 2014

Elegante energia, sottile concentrazione, texture brillante, persistenza incredibilmente intensa e grande purezza e precisione. In questa annata 2014 l'omaggio alla fondatrice Emanuela Barzanò Barboglio cui è dedicato ha i tratti armonici e compiuti di un affresco rinascimentale. Nel calice oro lucente dal perlage fine, le proporzioni tra il tema floreale dominante al primo olfatto con fior di limone e verbena, e il tema del frutto brillante, con note di mandarino, zenzero e mela verde croccante, e sono definite nei contorni da sfumate mentolate, di pepe e salsedine. La vinificazione in piccole botti di rovere delle migliori uve Chardonnay maturate sui lieviti per oltre 36 mesi sostiene al palato la materia, raffinata dalla vivacità agrumata di bergamotto con una dinamica resa coinvolgente da una sapidità nitida supportata dal dosaggio Extra Brut, che esalta lo stile delicato e aristocratico di questo Franciacorta.

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 casse dal 18 Agosto al 4 Settembre 2014
VINIFICAZIONE: S olo 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 l), che hanno ospitato il vino per cinque mesi, fino alla primavera successiva. Assemblaggio e imbottigliamento con "sciroppo di tiraggio" precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Le bottiglie accatastate restano almeno 36 mesi nei locali delle nostre cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Extra Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Minimo sei 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	6.000
1,5lt	500
3lt	50

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