FRANCIACORTA
MOSNEL
1836

FRANCIACORTA DOCG
EBB

EXTRA BRUT MILLESIMATO 2015

Al cuore del vino, il cuore. Così la sintesi di questo Franciacorta che vendemmia dopo vendemmia esprime l'amorevole dedica alla fondatrice del Mosnel, Emanuela Barzanò Barboglio. Solo uve Chardonnay, vinificazioni pazienti in cui il legno di rovere delle piccole botti culla delicatamente il mosto fiore, la pressatura più pregiata. Il tempo fa il resto in bottiglia con una presa di spuma lenta che rivelerà nel calice elegante la finezza di una bollicina cremosa. Il primo olfatto è delicato e primaverile, col tema floreale del biancospino, del fiore di tiglio e della zagara. Il mosaico degli aromi si compone: pesca bianca, cedro, mela golden, tarte tatin e una deliziosa sfumatura di nocciola fresca. Il sorso è nettare dissetante, dove la freschezza delinea tracce precise come i filari dei vigneti tra cui affiorano le tracce dei secoli delle marne glaciali. Definizione e complessità con un crescendo tra croccantezza di frutto e vibrante sapidità, e un finale persistente dove tornano le sfumature golose assottigliandosi fino all'orizzonte come il bagliore della luna sul mare.

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 = 48 ettolitri per ettaro.
VENDEMMIA: Vendemmia manuale in piccole casse dal 10 e il 21 Agosto 2015
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 "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	7.980
1,5lt	500
3lt	30

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