



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG RISERVA

PAS DOSÉ 2009

La Riserva Mosnel 2009 incarna oggi l'apice del piacere edonistico, quell'idea di Franciacorta che sfida il tempo per acquisire una complessità affascinante e una vibrante personalità grazie alla lunga maturazione sui lieviti. Quasi 12 anni per questo 2009 con sboccatura nel 2022, che dispiegano nel bicchiere un bouquet ricco e radioso, totalmente seducente. Sinfonia delle migliori uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero delle storiche vigne di famiglia, ha un profilo aromatico sfaccettato tra avvolgenti note di brioche al miele, freschezza di scorza di agrumi e mele gialle in composta, jasmine tea, biscotto al malto e sfumature di passion fruit. La maestosità del sorso è slanciata da una freschezza che al palato è nitida e incalzante, sostenuta da una sapidità che puntella il sorso cremoso dal nucleo profondo e multidimensionale di frutto, dotato di notevole concentrazione e, insieme, di un affusolato allungo sul finale dal grande equilibrio. Bilanciamento aureo tra complessità e agilità che si fondono in un bicchiere che delizia i sensi.

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: 85 quintali di uva per ettaro = 55 ettolitri per ettaro.

VENDEMMIA: Vendemmia manuale in cassette avvenuta durante la seconda decade di agosto 2009.

VINIFICAZIONE: In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 15° C sono stati inoculati i lieviti selezionati per la fermentazione, parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in legno. Travasi e illimpidimenti hanno preceduto l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo del 2010, aggiunto lo "sciropo di tiraggio", è stata imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: Le bottiglie accatastate sono rimaste minimo 144 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remuage". Successivamente degorgiate e dosate "Pas Dosé" hanno ricevuto il tappo a fungo e la gabbietta. Ulteriori mesi di affinamento sono stati infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % vol.

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2004.



0,75L 3.900

1,5L 390

3L 100