



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG PAROSÉ

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2010

L'essenza dell'armonia è la combinazione che l'elegante tocco dello Chardonnay dà ai tratti decisi del Pinot Nero che domina l'assemblaggio, vinificato in parte con un delicato contatto con le bucce fino a ottenere il tenue colore oro rosa dai riflessi ramati. Un lungo riposo sui lieviti di oltre 36 mesi, grazie al quale maturano intensità e complessità, già nei profumi senza nulla cedere in raffinatezza. Note di scorza d'arancia, rabarbaro, ribes, petali di rosa e frolla alle nocciole con la vena speziata di pepe rosa. Il sorso segnato dalla appagante croccantezza del frutto ha una leggera sfumatura tannica che suggerisce una sottile vinosità. Agile e avvolgente, preciso e fresco, con un lungo finale sapido esaltato dal ritorno delicato delle note agrumate e di frutta secca, è un fine alleato gourmand.

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 cassette dal 23 al 31 agosto 2010.

VINIFICAZIONE: Solo il Fiore (la prima frazione del succo) è stato destinato al Franciacorta "Parosé", che deve la sua tenue colorazione al Pinot Nero che subisce una lieve macerazione pellicolare. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti 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 minimo 36 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Pas Dosé" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno tre mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

VITIGNI: Pinot Nero e Chardonnay.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2001.

0,75lt 6.000

1,5lt 500

3lt 50

