



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG PAROSÉ

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2012

Un Franciacorta di sfumature, che già nel colore annuncia la delicatezza degli equilibri e la ricerca dell'armonia delle proporzioni. L'anima elegante e tesa dello Chardonnay dà slancio al Pinot Nero che nella vinificazione con un lieve contatto con le bucce conquista le sue leggere sfumature color buccia di cipolla. Matura sui lieviti oltre 36 mesi, e la complessità che ne deriva ha un fascino ipnotico. I profumi sono nitidi e tra delicate anticipazioni di lieviti sboccia una purezza accesa di ribes e fiori di montagna, freschezza di mandarino e melograno, con note speziate a far da sfondo. Il sorso ha slancio e nerbo, con un cenno vinoso che mette a fuoco una struttura asciutta e delineata. Nell'incedere ritmico del perlage, trova compiutezza una persistenza arricchita dalla sapidità e dal finale mentolato quasi balsamico.

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 10 al 20 agosto 2012.

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 sei 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% vol.

VITIGNI: Pinot Nero e Chardonnay.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2001.



0,75lt 5.000

1,5lt 600

3lt 50