



FRANCIACORTA

**MOSNEL**

1836

## FRANCIACORTA DOCG PAROSÉ

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2013

Gioca il ruolo del coreografo attento alle posizioni e agli equilibri di scena, il Pinot Nero in questo Franciacorta oro rosa tenue dai riflessi luminosi, dove domina l'arabesco disegnato dalla dialettica tra la materia e lo slancio della freschezza, in cui sostiene il ruolo di comprimario uno Chardonnay dai tratti vibranti. La parziale vinificazione in barrique e il riposo di almeno 36 mesi sui lieviti ingentiliscono i tratti carnosi del frutto in figure flessuose delineate dalle note del ribes, del melograno e del mandarino, delle erbe officinali tra malva, tiglio ed eucalipto, con sfumature di nocciola fresca. Il sorso è piacevolezza ravvivata da speziature vivaci di pepe rosso, la freschezza è allungo fragrante e complessità dai ritorni agrumati delicati con un finale elegante e persistente.

**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 26 agosto al 4 settembre.

**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, fin 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 sei 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 4.000

1,5lt 300

3lt 50