



FRANCIACORTA

# MOSNEL

1836

## FRANCIACORTA DOCG PAROSÉ

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2014

Una vendemmia che rispecchia perfettamente il gioco di parole del nome, dove Parosé sembra quasi voler ingannare come un “non rosé” più che “rosé non dosato”, eppure mai come in questa annata il Parosé manifesta al palato il suo carattere dall’eleganza decisa. Un Franciacorta in cui il Pinot Nero tessesse le trame della struttura a beneficio della complessità e della ricchezza espressiva, esaltando la luminosa freschezza dello Chardonnay. Si presenta con un brillante color oro dai riflessi rame appena accennati, e con un perlage preciso e incessante. Delicato e primaverile offre al naso note di fiori di tiglio e osmanto, roselline selvatiche e verbena, e poi ribes bianco, pesca saturnina e pompelmo rosa. Questa raffinata palette aromatica rivela un sorso inatteso, dapprima in un’energica esplosione di agrumi dalle sfumature tropicali, mentre la vinificazione in parte in barrique e la lunga maturazione di 36 mesi sui lieviti attribuiscono al sorso una vinosità di ciliegie bianche e pan speziato. La dorsale della struttura si armonizza in un gioco di equilibri con una sapidità nitida e una freschezza succosa, fino al finale dinamico e armonico.

**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 18 agosto al 8 settembre.

**VINIFICAZIONE:** Solo il Fiore (la prima frazione del 30% di 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 “sciroppo di tiraggio” precedono l’acquatamento per la rifermentazione in bottiglia.

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** Le bottiglie acquatate 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% vol.

**VITIGNI:** Pinot Nero e Chardonnay.

**PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL:** 2001.



0,75L 5.000

1,5L 500

3L 50