



FRANCIACORTA

**MOSNEL**

1836

## FRANCIACORTA DOCG PAROSÉ

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2015

Paradigmatico per eleganza stilistica, di rara delicatezza tra le ardue espressioni non dosate dei Rosé, mette alla prova ad ogni vendemmia la sua visione del dosaggio confermandola non necessaria nella strenua prova dell'equilibrio ricercato in vinificazione, a partire dall'attenta pressatura del cuore dell'uva. Il Pinot Nero con il suo carattere capriccioso domina per oltre i due terzi in questo Franciacorta color ramato dalla brillante sfumatura madreperla, accompagnato nel contraltare dalla finezza dello Chardonnay. Il profilo aromatico tratteggiato con note floreali di rosa canina e peonie, è subito percorso da un sinfonico ritmo elettrico del frutto di bosco, della scorza d'arancia fresca, dello zenzero candito e del rabarbaro. Al palato la precisione coreografica unisce la percezione materica ad una splendente freschezza, sostenuta dalla vinosità del centro bocca e bilanciata da note di pasticceria secca alle mandorle, con un tocco speziato di erbe aromatiche, che distende il sorso in tensione e persistenza, fragrante e raffinato.

**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 = 48 ettolitri per ettaro.

**VENDEMMIA:** Vendemmia manuale in cassette dal 10 al 21 agosto 2015.

**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 "sciroppo di tiraggio" precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** Le bottiglie accatastate restano minimo 36 mesi nei locali delle nostre 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 5.960

1,5L 500

3L 30