



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ

Servono almeno 30 mesi nel silenzio delle cantine seicentesche del Mosnel perché le nostre uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero possano esprimere tutta la loro armonia nel Pas Dosé, espressione della nostra idea di Franciacorta più fedele al territorio e alla vigna. Nel calice brillante dalle sfumature oro e dal perlage delicato e persistente, il profilo aromatico è contraddistinto da freschezza vitale di cedro e pesca bianca, note fragranti di erbe di campo e fiori di limone, con l'energia tesa e vivace che anticipa un sorso asciutto e affilato, dinamico nelle note fresche e sapide, con un finale persistente 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 tra l'ultima settimana di agosto e la prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 15° C, inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in botti di rovere di piccole dimensioni. Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che a primavera, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Le bottiglie accatstate restano 30 mesi nei locali delle nostre cantine prima del "remuage".

Successivamente sboccate e dosate con lo stesso vino, ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno tre mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 1980 Extra Brut, dal 2005 Pas Dosé.



0,75lt 15.000

1,5lt 1.000