FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

Im Herzen der Franciacorta, in Camignone, befindet sich der jahrhundertealte Ansitz, mit den aus dem 16. Jahrhundert stammenden Weinkellern und den dazugehörigen Weinbergen, die von der im Jahr 1836 geerbten önologischen Tradition der Familie Barboglio zeugen.

LAGO D'ISEO
Sarnico
Clusane
ISEO
Pilzone
Sulzano
Polaveno
PARATICO
Cremignane
Colombaro
M.Alto
Timoline
TORRIERE DEL SEBINO
M.Cognolo
Piano delle viti
Goina
Faina
Brione
CAPRIOLO
CORTE FRANCA
Nigoline
Ronomelli
PROVAGLIO D'ISEO
MONTICELLI BRUSATI
OME
ADRO
Borgonato
Camignone
Torbiato
Monterotondo
Navezze
RODENGO SAIANO
ERBUSCO
PASSIRANO
Padergnone
Ronco
Stella
Calino
Bornato
Villa Pedergnano
PADERNO FRANCIACORTA
GUSSAGO
CELLA
COLOGNE
M.Orfano
CAZZAGO SAN MARTINO
La Costa
Barco
COCCAGLIO
ROVATO
Ospitaletto
Mandolosso
Chiari
Franciacorta
Bergamo
Milano
Brescia
LOMBARDIA

DAS WEINANBAU-GEBIET

Die Franciacorta ist eine wunderschöne, liebliche Hügellandschaft, die sich südlich des Iseosees (in der Provinz Brescia) erstreckt. Der Name „Franzacurta" tauchte das erste Mal in Dokumenten aus dem 13. Jahrhundert auf und bezog sich wahrscheinlich auf die Befreiung von der Zollpflicht (Franchae Curtes), die den Dörfern in der Gegend, die unter dem Schutz des Klerus standen, gewährt wurde. Das Franciacorta-Gebiet war eines der ersten italienischen Weinanbaugebiete, das im Jahre 1967 den DOC-Status erhielt und 1995 war es das erste Weinanbaugebiet, das mit dem DOCG-Prädikat für seine im Flaschengärverfahren (Metodo Classico) hergestellten Weine ausgezeichnet wurde.
Der Name Mosnel ist ein dialektales Toponym keltischen Ursprungs und bezeichnet ursprünglich einen Steinhaufen. Mosnel ist aber auch der Name des jahrhundertealten Anwesens mit seinen Weinkellern aus dem 16. Jahrhundert und den dazugehörenden Weinbergen, das seit 1836 im Besitz der Familie Barboglio ist und gleichsam für eine lange Weinbautradition steht. Unter der Führung von Emanuela Barboglio, die im Jahre 2007 leider verstorben ist, hat sich der Betrieb seit 1968 auf die Weinerzeugung spezialisiert. Die insgesamt 40 Hektar Weinberge im Familienbesitz werden nach biologischen Gesichtspunkten, gemäß der europäischen Richtlinien 834/2007 und 889/2008 bewirtschaftet. Das Valoritalia führt regelmäßig Kontrollen durch, um die höchstmögliche Qualität der Trauben zu garantieren.

WEINE UND MENSCHEN

Die Weintrauben werden seit jeher von Hand gepflückt und vorsichtig in kleine Kisten gelegt. Nur die besten Trauben werden schließlich schonend gepresst. Der Most gärt anschließend bei kontrollierter Temperatur in kleinen Eichenfässern oder in Stahltanks. Nachdem die Önologen den so entstehenden Wein mehrmals verkostet haben, werden im Frühjahr die aus Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir gewonnenen Weine in unterschiedlicher Dosierung gemischt, je nachdem, welche Art von Franciacorta-Wein hergestellt werden soll (Franciacorta, Franciacorta Saten, Franciacorta Rosé, etc.). Anschließend erfolgt eine zweite Gärung in der Flasche. Die Mosnel-Weine finden sich auf den Weinkarten der besten Restaurants, Vinotheken, Hotels und Wine Bars in Italien und im Ausland.
„Wir haben die große Ehre und sind stolz darauf, unseren Wein mit viel Leidenschaft zu produzieren, es kann für einen Menschen kaum eine schönere Tätigkeit geben. Dessen sind wir uns bewusst. Unserer Hände Arbeit, aber auch Herz, Seele, Erfahrung und viel Zeit sind die Grundlage für den einmaligen Charakter unserer Weine, in denen sich die Atmosphäre und die Emotionen der wunderschönen Franciacorta widerspiegeln.“ Mit dieser Philosophie führen heute die Nachkommen von Emanuela Barboglio, Giulio und Lucia Barzanò, den Betrieb und können sich dabei jederzeit auf das Fachwissen und auf das Engagement all ihrer Mitarbeiter verlassen.

FRANCIACORTA DOCG
BRUT

Seit 1979 verkörpert diese harmonische Assemblage aus Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir jedes Jahr aufs Neue unseren Stil. Nach mindestens 24 Monaten auf der Hefe erreicht der Brut sein perfektes Gleichgewicht und kann degorgiert werden. Goldene Farbe, feine und samtige Perlage. Feine floreale Aromen von Holunder und Weißdorn verbinden sich mit Aromen von mediterranen Zitrusfrüchten und Früchten mit weißem und gelbem Fruchtfleisch, Noten von Kräutern und Mandeln. Angenehm frisch und fruchtig, im Abgang lang und harmonisch.

0,375L	10.000
0,75L	130.000
1,5L	6.000

FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSÉ

Ein aromatischer Rosé-Wein, bei dem die delikate Frische des Chardonnay, die reiche Fruchtigkeit des Pinot Noir und die sanfte Ausgewogenheit des Pinot Blanc wunderbar harmonieren. Nach der schonenden Pressung der Trauben reift der Rosé mehr als 24 Monate auf der Hefe. Hellrosa Farbe mit goldenen Reflexen, Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen, Walderbeeren, Pfingstrose und Blutorange, mit leichten Anklängen an frische Mandeln und Zuckerwatte. Am Gaumen lebhaft und sonnig, frisches Aroma von Granatäpfeln und roten Äpfeln, fein würzig.

0,75L	15.000
1,5L	1.000

FRANCIACORTA DOCG
PAS DOSÉ

Es bedarf mindestens 30 Monate der Ruhe in unseren jahrhundertealten Kellergewölben, bis die Trauben (Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Noir) ihre perfekte Harmonie entfalten können. In unserem Pas Dosé kommt unsere große Traditionsverbundenheit zum Ausdruck. Brillant, mit goldenen Reflexen, feine und langanhaltende Perlage, Aromen von Zeder und weißem Pfirsich, von Kräutern und Zitronenblüten, lebendige Energie, angenehm trocken, dabei frisch und würzig, harmonischer langanhaltender Abgang.

0,75L	15.000
1,5L	1.000

FRANCIACORTA DOCG
BRUT NATURE

Diese neue Cuvée besteht ausschließlich aus Trauben aus biologischem Anbau. Dieser Wein besticht durch seine Ausgewogenheit und Harmonie. Die Eleganz der Chardonnay-Trauben verschmilzt mit den fruchtigen Noten des Pinot Bianco und der klaren Präsenz des Pinot Nero zu einer außergewöhnlichen Assemblage nach etwa 24 Monaten auf der Hefe. Kristallklare, weißgoldene Farbe mit leicht grünlichen Anklängen. Der Franciacorta DOCG Brut Nature betört die Sinne mit seiner lebendigen Energie und Frische, Zitrusaromen von Zeder und Grapefruit vereinen sich mit blumigen Noten von Weißdorn, Geißblatt und Verbene, mit mineralischen Anklängen und fruchtigen Noten von weißem Pfirsich und Stachelbeeren. Dieser Wein ist frisch und jung, am Gaumen ausgesprochen dynamisch und lebendig, im Abgang lebhaft und würzig.

0,75L 20.000

FRANCIACORTA DOCG
SATÈN
BRUT MILLESIMATO

Nur unsere Chardonnay-Trauben, die nach einer mindestens 30-monatigen Ruhezeit in unseren jahrhundertealten Kellergewölben das perfekte Gleichgewicht zwischen Reife und Säure erlangen, werden zu unserem Satén millesimato weiterverarbeitet. Ein eleganter Wein, stilvoll und raffiniert. Leuchtend goldene Farbe und eine cremige, dichte Perlage, die seinen vollmundigen Geschmack bereits erahnen lässt. Das Profil der Aromen ist intensiv, Noten von Jasmin und Glyzinien verbinden sich mit der Frische weißer Maulbeeren und Pfirsich, sowie mit Anklängen an Vanille und Marzipan. Am Gaumen vollmundig und aromatisch-würzig, dabei lebendig und frisch, mit Anklängen an Trockenobst.

0,75L	35.000
1,5L	1.000
3L	100

FRANCIACORTA DOCG
EBB
EXTRA BRUT MILLESIMATO

Eine Hommage an die Eleganz und den Stil der Gründerin Emanuela Barzanò Barboglio. Nur die besten Chardonnay-Trauben, von denen ein Teil in kleinen Eichenfässern vinifiziert wird und über 36 Monate auf der Hefe reift, werden für diesen außergewöhnlichen Wein verwendet. Leuchtende Farbe, sehr feine Perlage, facettenreich und intensiv. Aromen von Pfirsich- und Zitronenblüten sowie von Mürbteig harmonieren mit der spritzigen Frische von Zitrusfrüchten und Kräutern, Anklänge an weißen Tee und Jasminblüten. Am Gaumen vollmundig und tief, Dialog zwischen Fruchtigkeit, Würze und Frische, mit Anklängen an Blätterteig, Butter und kandierten Ingwer, langer Abgang. Finesse und Stärke vereinen sich in diesem Wein zu einer zeitlosen Grazie.

0,75L	6.000
1,5L	500
3L	50

FRANCIACORTA DOCG
PAROSÉ
ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO

Die Eleganz des Chardonnay verbindet sich mit der klaren Struktur des Pinot Noir, der in dieser Assemblage dominiert und der einige Zeit mit den Traubenschalen in Kontakt bleibt, wodurch er seine leicht rötlich-goldene Farbe mit Kupferreflexen erlangt. Eine lange Ruhezeit auf der Hefe (mehr als 36 Monate) trägt dazu bei, dass die Intensität und Komplexität der Aromen des Weins reifen, der gleichzeitig durch seine Raffinesse besticht. Aromen von Orangenschalen, Rhabarber, Johannisbeeren, Rosenblüten, Haselnussgebäck, sowie würzige Anklänge von rotem Pfeffer. Fruchtig-frisch im Geschmack, mit einer leicht tannischen Note und angenehm weinig. Klare Struktur und Frische, im Abgang Anklänge an Zitrusfrüchte und getrocknetes Obst.

0,75L	6.000
1,5L	500
3L	50

FRANCIACORTA DOCG
RISERVA
PAS DOSÉ 2008

Hingebungsvolle Handwerkskunst und ein tiefes Verständnis für die Reben, aber vor allem viel Geduld, damit die Zeit ihres Amtes walten, und die Materie verwandeln kann. Aus einer herausragenden Lese entsteht so nach einer 10-jährigen Reifezeit in unseren Kellergewölben unser erster Riserva. Nur die besten Trauben der Sorten Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco werden dafür ausgewählt und verschmelzen zu einer ausgeglichenen Komplexität. Der Riserva besticht durch seine goldgelbe Farbe und seine feine Perlage. Anklänge an Mandeln und reife, exotische Früchte, Aprikosenkonfitüre, kandierte Zitrusfrüchte und Ingwer sowie Malzgebäck harmonieren perfekt. Ein mineralischer Kontrapunkt mit Anklängen an Honig, Teeblätter und Minze runden die Aromenpalette ab. Der Riserva ist kraftvoll und würzig mit einer eleganten und lebendigen Tiefe. Er überzeugt mit einer angenehm fruchtigen Frische, sowie mit seiner schmeichelhaften, klaren Struktur.

0,75L	5.900
1,5L	390
3L	100

CURTEFRANCA BIANCO DOC CAMPOLARGA

Aus Chardonnay und Pinot Blanc, leuchtende, strohgelbe Farbe, fruchtige Aromen von Äpfeln und Susinen, mit einer exotischen Note von Ananas und Bergamotte. Anklänge an Feldblumen und Thymian. Trocken mit angenehmer Säure ,leicht würzig.

0,75L 15.000

CURTEFRANCA ROSSO DOC FONTECOLO

Aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot, intensiv im Geschmack, mittlerer Körper, sehr ausgewogen, Aromen von Waldfrüchten, dunklen Kirschen, reifen Susinen und frischen Brombeeren, Anklänge an Kräuter, die dem Wein eine balsamische Note verleihen, samtige Tannine.

0,75L 15.000

SEBINO PASSITO IGT SULIF

Nur die besten und reifsten Chardonnay-Trauben werden bei der Weinlese im September ausgewählt und bis Anfang November auf speziellen Gestellen getrocknet. Anschließend werden die Trauben gepresst und es beginnt die Gärung in Barrique-Fässern. Dort bleibt der Passito für mindestens 18 Monate, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Mit einem komplexen und harmonischen Bouquet, am Gaumen Anklänge an Honig und getrocknete Aprikosen, angenehm weich mit langem Abgang, ein perfekter Begleiter zu Leberpasteten, Terrinen, Weichkäse und trockenem Gebäck.

0,375L 2.500

RAINERI DESIGN

Da cinque generazioni il tempo e l'esperienza
ci insegnano a trasformare le nostre uve in emozioni.

WWW.MOSNEL.COM

il Mosnel di E.Barboglio e Figli Soc.Agr.S.
Contrada Barboglio, 14 - 25050 Camignone di Passirano (BS)
T. +39 030 653117