FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

Nel cuore della Franciacorta, a Camignone, si trova la secolare residenza con le cantine cinquecentesche e le terre annesse, che testimonia la lunga tradizione vitivinicola che i Barboglio ereditarono nel 1836.

LAGO D'ISEO
Sarnico
Sulzano
Pilzone
ISEO
Clusane
PARATICO
Polaveno
Cremignane
Colombaro
M. Alto
Timoline
Torbiere del Sebino
Piano delle viti
M. Cognolo
Gotna
Paina
Brione
CAPRIOLO
CORTE FRANCA
Nigoline
Ronomelli
PROVAGLIO D'ISEO
MONTICELLI BRUSATI
OME
Borgonato
ADRO
Torbiato
Cemignone
Monterotondo
Navezze
ERBUSCO
Zocco
PASSIRANO
RODENGO SAIANO
Padergnone
Ronco
Stella
Calina
Bornato
Villa Pedergnano
La Costa
PADERNO FRANCIACORTA
GUSSAGO
CELLA
COLOGNE
M. Orfano
CAZZAGO SAN MARTINO
Barco
COCCAGLIO
ROVATO
Ospitaletto
Mandolossa
Chiari
Franciacorta
Bergamo
Milano
Brescia
LOMBARDIA

IL TERRI TORIO

La Franciacorta è una splendida regione a sud del Lago d'Iseo, in provincia di Brescia, che si estende fra dolci colline moreniche. Il nome "Franzacurta" comparve per la prima volta in documenti del XIII secolo; riferito probabilmente all'esenzione dalle imposte sul commercio (Franchae Curtes) di cui godevano i villaggi della zona, sotto la protezione del clero. Fu tra le prime zone, nel 1967, ad iniziare il suo cammino fra le D.o.c. italiane e dal 1995 è la prima DOCG tra i metodo classico. Mosnel, dal nome dialettale di origine celtica che significa pietraia, cumolo di sassi, è la secolare residenza con le cantine cinquecentesche e le terre annesse che testimonia la lunga tradizione enologica ereditata dai Barboglio nel 1836. L'Azienda dal 1968, sotto la sapiente guida di Emanuela Barboglio, (scomparsa nel 2007) si è specializzata nella vitivinicoltura. I 40 ettari di vigneto di proprietà sono condotti con il metodo biologico ai sensi del Reg. (CE) 834/2007 e 889/2008, controllati da Valoritalia al fine di ottenere la massima qualità della materia prima: l'uva.

VINI E PERSONE

La vendemmia è manuale in piccole casse e, dopo accurata cernita, avviene la pressatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in piccole botti di rovere o in vasche d'acciaio. Dopo attente degustazioni, a primavera i vini ottenuti da Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, vengono uniti in percentuali variabili nelle diverse tipologie di Franciacorta e destinati alla rifermentazione in bottiglia. La produzione viene distribuita sul territorio nazionale ed in numerosi paesi stranieri ai migliori Ristoranti, Enoteche, Alberghi e Wine Bar. "Abbiamo il grande privilegio e orgoglio di svolgere con passione l'arte del vino, uno dei più bei mestieri che l'uomo possa fare. Consapevoli di questo lavoriamo con le mani, il cuore, l'anima, l'esperienza ed il lento trascorrere del tempo; ingredienti fondamentali dei nostri vini, che ricreano l'atmosfera e le emozioni di questa terra fortunata e ricca di fascino". Con questa filosofia i figli di Emanuela Barboglio, Giulio e Lucia Barzanò, conducono l'Azienda avvalendosi della preziosa collaborazione di uno staff tecnico altamente preparato.

FRANCIACORTA DOCG
BRUT

Dal 1979 l'armonico accordo delle nostre uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero ad ogni vendemmia ricrea l'assemblaggio che rappresenta le fondamenta del nostro stile. Dopo almeno 24 mesi sui lieviti il Brut raggiunge il suo equilibrio ed è pronto per essere degorgiato. Il calice oro bianco ha perlage sottile e vellutato. Il profilo aromatico fine delle note floreali di sambuco e biancospino dona delicate sfumature alla freschezza del frutto, tra agrumi mediterranei e frutta bianca e gialla, con note di erbe aromatiche e mandorle. Il sorso ha gioiose proporzioni di freschezza e frutto con un finale persistente, che si tende raffinato e armonioso.

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

FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSÉ

Un rosé fragrante dove la freschezza delicata dello Chardonnay si completa con la ricchezza fruttata del Pinot Nero e la soave rotondità del Pinot Bianco. Le uve pressate sofficemente sviluppano un accordo armonico negli oltre 24 mesi di maturazione sui lieviti. Il suo colore rosa cipria dalle sfumature dorate rivela note di ribes e ciliegie appena colte, albicocche croccanti e fragoline, petali di peonia e arancia rossa, con una delicata sfumatura di mandorla fresca e zucchero filato. Il sorso è vivace e solare, dinamico nella succosa freschezza del melograno e della mela rossa, con una sottile e vitale sapidità.

0,75L	15.000
1,5L	1.000

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 fior 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.

0,75L	15.000
1,5L	1.000

FRANCIACORTA DOCG
BRUT NATURE

Il debutto della nuova cuvée da sole uve biologiche è un omaggio all'essenza della vigna, all'equilibrio della natura nelle sue proporzioni più armoniose. L'assemblaggio dominato dalle eleganti uve Chardonnay e dalle fruttate sfumature del Pinot Bianco, cui si aggiunge il tocco preciso della struttura del Pinot Nero, matura in cantina quasi 24 mesi sui lieviti. Nel calice cristallino dai toni oro bianco con accenni verdolini, si rivela una energia vitale accesa di freschezza, dove la precisione agrumata di cedro e pompelmo sfuma nelle note floreali di biancospino, caprifoglio e verbena con un tocco iodato. Il frutto ha le gradazioni della pesca bianca e dell'uva spina, e il respiro arioso della giovinezza, che torna in un sorso generoso senza sbavature, teso e dinamico, con un finale vivace e sapido.

0,75L 20.000

FRANCIACORTA DOCG
SATÈN
BRUT MILLESIMATO

Solo le uve Chardonnay che raggiungono il perfetto equilibrio tra maturità e acidità, dopo almeno 30 mesi nel silenzio delle nostre cantine seicentesche, diventano Satèn millesimato. Un Franciacorta elegante con una cifra stilistica di grande ricchezza e raffinatezza. Nel calice oro lucente, un perlage cremoso e fitto che anticipa un sorso appagante e persistente. Il profilo aromatico è intenso e avvolgente, con note di gelsomino e glicini, freschezza di gelsi bianchi e polpa di pesca, sfumature di vaniglia e pasta di mandorla. Il sorso è pieno e fragrante, con l'accordo tra ricchezza corposa e una vivace vena sapida, che rende persistente le armonie fresche e flessuose delle sfumature di frutta secca.

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

FRANCIACORTA DOCG
EBB
EXTRA BRUT MILLESIMATO

Pulsante di energia e delicato nell'espressione, come il pensiero che omaggia la figura della fondatrice Emanuela Barzanò Barboglio cui è dedicato, e cui somiglia per l'equilibrio tra decisione e sofisticata eleganza. Dopo la vinificazione in piccole botti di rovere, le migliori uve Chardonnay maturano sui lieviti per circa 36 mesi prima del dégorgement con dosaggio Extra Brut. Nel calice dorato dal perlage sottile, rivela un profilo dinamico affascinante, sottile e teso negli aromi di limone e ananas, sambuco e melissa, mandorla e anice stellato, con una sfumatura di panbrioche. Al palato si fa invitante nelle note brillanti di pesca bianca, bergamotto e zenzero fresco dal tocco quasi mentolato, ma a tenere il ritmo del sorso è una sapidità gessosa, precisa e affilata. Il finale dalla radiosa persistenza riporta agli agrumi e al ribes bianco, con lievi fragranze provenzali e una chiusura iodata che esalta le timbriche stilistiche e dona al vino maggiore estensione armonica.

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

FRANCIACORTA DOCG
PAROSÉ
ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO

L'essenza dell'armonia è la combinazione che l'elegante tocco dello Chardonnay dà ai tratti decisi del Pinot Nero che domina l'assemblaggio, vinificato in parte con un delicato contatto con le bucce fino a ottenere il tenue colore oro rosa dai riflessi ramati. Un lungo riposo sui lieviti di oltre 36 mesi, grazie al quale maturano intensità e complessità, già nei profumi senza nulla cedere in raffinatezza. Note di scorza d'arancia, rabarbaro, ribes, petali di rosa e frolla alle nocciole con la vena speziata di pepe rosa. Il sorso segnato dalla appagante croccantezza del frutto ha una leggera sfumatura tannica che suggerisce una sottile vinosità. Agile e avvolgente, preciso e fresco, con un lungo finale sapido esaltato dal ritorno delicato delle note agrumate e di frutta secca, è un fine alleato gourmand.

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

FRANCIACORTA DOCG
RISERVA
PAS DOSÉ 2008

Memoria e cura, artigianalità e comprensione della vigna, ma soprattutto l'attesa, affinché il tempo trasformi la materia. Nasce da una vendemmia eccellente la prima Riserva, dopo 10 anni di maturazione nelle nostre cantine. Selezione delle migliori uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, ha nel mutare e ricomporsi dell'equilibrio la chiave di lettura della sua complessità. In un calice dorato dal perlage sottile, emerge l'esattezza armonica dell'accordo tra note di mandorla e frutta esotica matura, confettura di albicocca, agrumi e zenzero canditi, biscotto d'orzo e un contrappunto iodato, in cui l'orizzonte delle note evolutive si tinge di miele, foglie di tè e mentuccia. La sapidità accende immediatamente la potenza materica del palato, elegante nel suo incedere profondo e vitale, fatto di allunghi in freschezza e ritorni sul frutto.

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

CURTEFRANCA BIANCO DOC CAMPOLARGA

Dall'unione di Chardonnay e Pinot Bianco un calice paglierino luminoso, con fragranze fruttate di polpa di mela e susine con una nota esotica di ananas fresco e bergamotto. Delicate sfumature di fiori di campo e timo annunciano un sorso secco segnato da una piacevole acidità di agrumi con un brioso tocco sapido.

0,75L 15.000

CURTEFRANCA ROSSO DOC FONTECOLO

Uve Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon un vino intenso senza eccessi di volume, con proporzioni avvolgenti, un frutto croccante di bosco, ciliegie scure, susine mature, more fresche e una vena di erbe aromatiche che donano un tocco balsamico al tannino vellutato.

0,75L 15.000

SEBINO PASSITO IGT SULIF

Le più integre e mature uve Chardonnay vengono selezionate durante la vendemmia, nel mese di settembre, e lasciate ad appassire sui graticci fino alla prima decade di novembre, momento della pressatura ed inizio della fermentazione in Barriques. Qui il Passito resta in affinamento per almeno 18 mesi prima dell'imbottigliamento. Al complesso ed armonioso bouquet, corrispondono al palato sentori di miele ed albicocche secche, la morbidezza unita alla persistenza lo rendono ideale con patè, terrine, formaggi a pasta molle e dolci secchi.

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