



FRANCIACORTA

**MOSNEL**

1836

FRANCIACORTA  
DOCG

MILLESIMATO

BRUT 2000 RIEDIZIONE 2020

Selezione delle nostre migliori uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, riprende uno dei nostri primi Franciacorta, il Brut Millesimato, prodotto per la prima volta nel 1982.

Oro luminoso e perlage finissimo. Un profilo inizialmente soffice di camomilla, elicriso e tamarindo, apre alla traccia vitale del bergamotto e l'acuto della scorza di pompelmo rosa, con una sfumatura di miele di eucalipto e cera d'api, prima dell'amplificarsi delle note di pasta di nocciola data dall'evoluzione. La progressione dinamica al palato impone l'abbandono di ogni preconetto legato al tempo. A 20 anni dalla vendemmia, il primo sorso è fresco e nitido, nessuna traccia ossidativa nelle cesellature agrumate di cedro dalla piccantezza di zenzero candito. Emerge la tensione nell'allungo minerale dalle nette sensazioni saline e gessose, mentre la pienezza dell'onda avvolgente del frutto appoggiato su pasticceria fine appaga sul finale di bocca ricco e pieno, pur giocato su proporzioni di grande equilibrio.

**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:** 85 quintali di uva per ettaro = 55 ettolitri per ettaro. **VENDEMMIA:** Vendemmia manuale in cassette avvenuta durante l'ultima decade di agosto 2000.

**VINIFICAZIONE:** In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 15° C sono stati inoculati i lieviti selezionati per la fermentazione, parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in legno. Parziale malolattica e travaso hanno preceduto l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo del 2001, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", è stata imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

**MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:** Le bottiglie accatastate sono rimaste 19 anni nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Brut" hanno ricevuto il tappo a fungo e la gabbietta. Ulteriori mesi di affinamento 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:** 1982



1,5L 440