



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA
DOCG

EBB

EXTRA BRUT MILLESIMATO 2007 "RIEDIZIONE 2023"

Puntiforme e luminoso quanto la Via Lattea per finezza e radiosa grazia, EBB Riedizione 2007 è il Franciacorta che sublima l'espressione dello chardonnay attraverso la lente di ingrandimento dell'affinamento. Un vino che mostra il potenziale delle uve in una danza armonica di profumi stratificati e sfumati, con le note di mandorla grigliata, pasta di nocciola e sciroppo di sambuco seguiti da una vena raffinata di torrefazione cui non manca un soffuso tocco floreale e di erbe fini. Il sorso concentra intensità e delicatezza: i sentori agrumati di tingono di una maturità tropicale e miele, e lasciano il passo al soffice susseguirsi di elementi di complessità terziaria, forma d'arte in cui il tempo manifesta il proprio sapere attraverso l'evoluzione del registro degli aromi. Fanno la loro apparizione il pan speziato, l'alloro, il tabacco biondo fresco e lo zenzero candito, a cui si aggiunge l'elemento sapido, trama profonda insieme alla freschezza ancora presente, che sostiene il finale lungo ed elegante.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: Nei nostri vigneti con esposizione Est – Sud/Est.

TIPOLOGIA TERRENO: Piane e ondulazioni interne del morenico, dimedia 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 piccole casse dal 6 al 16 agosto 2007.

VINIFICAZIONE: Solo il Fiore (la prima frazione del 50% di succo) è stato destinato al Franciacorta EBB. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti di rovere (da 225 lt), che hanno ospitato il vino per cinque mesi, fino alla primavera successiva. Assemblaggio e imbottigliamento con "sciroppo di tiraggio" precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: Le bottiglie accatastate sono rimaste 14 anni e mezzo nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Extra Brut" hanno ricevuto il tappo a fungo e la gabbietta. Minimo sei mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

VITIGNI: Chardonnay.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2003.



0,75L 900

1,5 L 60