



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA
DOCG

PAROSÉ

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2007 "RIEDIZIONE 2023"

I delicati riflessi ramati sul calice rosato arancio che riconduce al tramonto sono di una brillantezza che non tradisce l'età, come ipnotizzante fluire delle fini bollicine. La Riedizione di aros 200 non solo conferma l'alleanza tra Mosnel e il tempo, ma avvalorata il senso dell'attesa, mostrando una palette di note inedite rispetto alla prima uscita di questa annata, avvenuta 10 anni fa. Superando i tre lustri, l'alchimia tra chardonnay e pinot nero nel vino si è spogliata della componente materica del frutto, di cui è rimasta solo l'intelaiatura delle proporzioni a fare da architrave ai nuovi aromi di tè rooibos, lampone disidratato, gel e alla rosa, orzo tostato e frolla alla nocciola, mentre la speziatura riporta ad oriente. Anticipa l'ancora solida colonna vertebrale di freschezza una nota di scorza di pompelmo rosa e anice stellato, che tornano al palato sul finale unite ad un delicato elemento balsamico. L'armonia olfattiva si rispecchia nell'equilibrio delle proporzioni del sorso, che rivela nuova eleganza ma soprattutto matura complessità, trasformando aros Riedizione 200 quasi in un vino da meditazione per profondità e ampiezza.

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 dal 6 al 16 agosto 2007

VINIFICAZIONE: Solo il Fiore (la prima frazione del 50% di succo) è stato destinato al Franciacorta "Parosé", che deve la sua tenue colorazione al Pinot Nero che subisce una lieve macerazione pellicolare. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti 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 "Pas Dosé" hanno ricevuto il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno 6 mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

VITIGNI: Pinot Nero e Chardonnay.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2001.

0,75 l 900

1,5 l 60