



FRANCIACORTA

**MOSNEL**

1836

FRANCIACORTA  
DOCG

**PAROSÉ**

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2010 "RIEDIZIONE 2020"

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. L'annata 2010 riginariamente presentata nel 2015 dopo quattro anni sui lieviti; torna nel 2021 in versione "Riedizione 2020" con una sboccatura recente, dopo 9 anni e mezzo di affinamento.

---

**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 casse dal 23 al 31 agosto 2010.

**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 9 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.

---

0,75lt 900