



FRANCIACORTA

**MOSNEL**

1836

FRANCIACORTA  
DOCG

## PAROSÉ

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2010 "RIEDIZIONE 2020"

Un Franciacorta dal carattere unico che fiorisce nel calice con un bouquet profondo e intensamente profumato che evoca bacche rosse essiccate, nocciolo di ciliegia, tamarindo e oli di ylang ylang, con una nota brillante di sanguinella che aggiunge vivacità. Mostra un carattere più scuro al palato, offrendo sapori di amarene e rabarbaro dal potere seduttivo che rivelano una certa struttura e una nitida qualità minerale, liberando infine le note di crostata di ribes e lamponi ad indugiare sul finale, dove la chiusura è affidata nuovamente all'arancia, stavolta disidratata, per lasciare sul palato il ricordo di una speziatura fine di cardamomo.

**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