



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG EBB

EXTRA BRUT MILLESIMATO 2016

Calice di abbagliante purezza, dove la finezza aromatica soffusa accompagna con eleganza solo l'incedere progressivo del sorso che un vino garbato ma autorevole può vantare quando ha freschezza e rara compostezza. Nulla è imponente, tutto è giocato sulle proporzioni delle sfumature: l'agrume giallo tra limone e cedro, solare e succoso, la pesca bianca dal morso croccante, la vena delicata di boccioli primaverili con il fior di tiglio e di limone, e il the bianco, che apre ad una evoluzione in complessità supportata dalle sensazioni fragranti del pane alle noci. Cremoso al palato ha densità e slancio, con una persistenza fine e suadente.

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 = 48 ettolitri per ettaro.

VENDEMMIA: Vendemmia manuale in piccole casse dal 23 e il 29 Agosto 2016

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 "sciropo di tiraggio" precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Le bottiglie accatastate restano più di 48 mesi nei locali delle nostre cantine prima del "remuage".

Successivamente sboccate e dosate "Extra Brut" ricevono 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% vol.

VITIGNI: Chardonnay.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2003.



0,75lt 8.040

1,5lt 400

3lt 30