



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA
DOCG
PAROSÉ

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2016

Un rosé tenue e limpido dalle atmosfere aromatiche rarefatte, dove il frutto si muove sotto traccia rispetto alle erbe aromatiche, tra fragoline e ciliegie bianche appena mature e ribes, con chiari acuti agrumati dominati dalle freschezze di mandarancio e chinotto, e accese dalla piccantezza di zenzero fresco. Il palato rompe gli indugi, con un'incisiva presenza all'ingresso. Vigore e freschezza al palato dotato di una slanciata spina dorsale rocciosa accanto a infiniti rivoli di sottigliezze sfumature che conferiscono complessità al corredo aromatico, tra iodio e speziature, e un finale di sapiente persistenza.

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 cassette dal 23 al 29 agosto 2016.

VINIFICAZIONE: Solo il Fiore (la prima frazione del 30% 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 sei mesi, fino alla primavera successiva. Assemblaggio e imbottigliamento con "sciropo di tiraggio" precedono l'acatamento per la rifermentazione in bottiglia.

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

Successivamente sboccate e dosate "Pas Dosé" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno sei mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

VITIGNI: Pinot Nero e Chardonnay.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2001.



0,75L 5.970

1,5L 300

3L 30