



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG EBB

EXTRA BRUT MILLESIMATO 2018

Per sua stessa natura incarnazione della grazia asciutta dello Chardonnay acclimatato al terroir anticamente glaciale di Franciacorta, EBB 2018 è nuova danza che oscilla tra purezza e suadanza. Brillante e limpido, con un perlage cremoso, si manifesta nel calice con l'intensità della verbena e dei fiori bianchi dell'osmanto e del limone, una nota di mele verdi e cedro, alternandosi a suggestioni più fugaci di tè verde e zenzero fresco. Col passare dei minuti si ritrovano poi gli elementi che segnano il sorso: un tocco di mandorle al miele, pan brioche e pere asiatiche, il tutto circondato dalla vivida traccia di scorza di agrumi che tende l'allungo al palato insieme al grip finemente minerale e sapido, a segnare il finale scrupolosamente elegante e persistente marcato da una splendente giovinezza in divenire.

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 cassette dal 13 al 23 Agosto 2018

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 7.980

1,5lt 200

3lt 30