



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG PAROSÉ

ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2018

Sono sottili le sfumature crepuscolari sull'oro rosa luminoso ritmato dal perlage delicato del Franciacorta Parosé 2018. Il primo olfatto è anticipazione di un elegante volteggio di aromi tenui, connubio tra la quota dalla finezza fiera dello Chardonnay e la dominante di Pinot Noir ormai addomesticata dal territorio di Franciacorta dalle marne profonde di Camignone. La vibrante concentrazione degli aromi, generosamente introdotta da un bouquet di primavera tra agrumi di kumquat e mandarino, seguiti da chicchi di melograno e piccole bacche di ribes, rivela l'elemento speziato della pasticceria fine solo quando è in contemporanea col sorso. In quell'istante si fa fragrante e affusolato, come un vetro soffiato di murano, che ha struttura iridescente ma è senza peso, fondamento arioso di freschezza amplificata dalla sottile vena salina nel saporito finale, dalla raffinata e succosa 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 13 al 23 agosto 2018.

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 "sciroppo 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 "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 5.735

1,5L 200

3L 30

