



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

Un rosé fragrante dove la freschezza delicata dello Chardonnay si completa con la ricchezza fruttata del Pinot Nero e la soave rotondità del Pinot Bianco. Le uve pressate sofficemente sviluppano un accordo armonico negli oltre 24 mesi di maturazione sui lieviti. Note di ribes e ciliegie appena colte, albicocche croccanti e fragoline, petali di peonia e arancia rossa, con una delicata sfumatura di mandorla fresca e zucchero fi lato. Il sorso è vivace e solare, dinamico nella succosa freschezza del melograno e della mela rossa, con una sottile e vitale sapidità.

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 cassette tra l'ultima decade di agosto e la prima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE: In rosato per le uve Pinot Nero, con macerazione pellicolare di alcune ore. Chardonnay e Pinot Bianco vengono vinificati in maniera tradizionale, in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Fermentazione e successivo affinamento di circa 7 mesi avvengono parte in vasche d'acciaio termocondizionate (80%) e parte in piccole botti di rovere (20%) dove avviene anche la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: Le bottiglie accatstate restano almeno 24 mesi nei locali delle nostre cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno due mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2006.



0,75lt 15.000

1,5lt 1.000