



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG BRUT NATURE



Il debutto della nuova cuvée da sole uve biologiche è un omaggio all'essenza della vigna, all'equilibrio della natura nelle sue proporzioni più armoniose. L'assemblaggio dominato dalle eleganti uve Chardonnay e dalle fruttate sfumature del Pinot Bianco, cui si aggiunge il tocco preciso della struttura del Pinot Nero, matura in cantina quasi 18 mesi sui lieviti. Nel calice cristallino dai toni oro bianco con accenni verdolini, si rivela una energia vitale accesa di freschezza, dove la precisione agrumata di cedro e pompelmo sfuma nelle note floreali di biancospino, caprifoglio e verbenà con un tocco iodato. Il frutto ha le gradazioni della pesca bianca e dell'uva spina, e il respiro arioso della giovinezza, che torna in un sorso generoso senza sbavature, teso e dinamico, con un finale vivace e sapido.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: Nei nostri vigneti nel Comune di Passirano, pede collina di Monterotondo e Fantecolo con esposizione Est – Sud/Est.

TIPOLOGIA TERRENO: Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità.

NOME DEL VIGNETO: Larga Cani, Mosnel, Roccolo, Larga Sud e Tesa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

RESA PER ETTARO: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

VENDEMMIA: Vendemmia manuale in cassette nella seconda metà del mese di Agosto.

VINIFICAZIONE: In bianco, in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 15° C, inoculo di lieviti selezionati bio per la fermentazione parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in botti di rovere di piccole dimensioni (30%). Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che a Aprile, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: Le bottiglie accatastate restano almeno 18 mesi nei locali delle seicentesche cantine prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate "Brut Nature" 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% vol.

VITIGNI: 70% Chardonnay - 20% Pinot Bianco - 10% Pinot Nero.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2014.

0,75lt 20.000

