FRANCIACORTA
MOSNEL
1836

FRANCIACORTA DOCG
EBB
EXTRA BRUT MILLESIMATO 2012

Un omaggio a ogni vendemmia, una dedica alla fondatrice Emanuela Barzanò Barboglio, colei che per prima ha delineato la nostra idea di Franciacorta, fondata sulle caratteristiche della vigna e sulle potenzialità del territorio. Solo le migliori uve Chardonnay dai vigneti più espressivi vengono vinificate in parte in piccole botti di rovere prima di una maturazione sui lieviti di circa 36 mesi. E' il tempo a rivelare tutte le sfumature di questo Franciacorta Extra Brut, che con il tempo fa un sodalizio anche per il suo futuro in bottiglia, longevo e capace di regalare emozioni anche dopo anni. Il profilo dei profumi gioca tra toni accesi di freschezza e note profonde: pompelmo e mandarino, erbe di campo e fior di tiglio, scorze di limone, nespole e salvia, noci e mandorle fresche e tostate. Una continua evoluzione che nel sorso è personalità esplosiva e voluttuosa con un piacevole tocco di austerità, dal finale complesso con suggestioni minerali, che indulge su un tocco di acacia senza perdere in tensione ed elegante potenza.

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: Dosso, Limbo, Larga, Mosnel e Roccolo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.
RESA PER ETTARO: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro.
VENDEMMIA: Vendemmia manuale in piccole casse dal 10 al 14 Agosto 2012.
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 "sciroppo di tiraggio" precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.
MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: Le bottiglie accatastate restano almeno 36 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Extra Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Minimo tre mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
VITIGNI: 100% Chardonnay.
PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 2003.

0,75lt	6.000
1,5lt	800
3lt	100

il Mosnel di E.Barboglio e Figli Soc.Agr.S. - Via Barboglio, 14 - 25050 Camignone di Passirano (BS) - T. +39 030 653117

WWW.MOSNEL.COM