



FRANCIACORTA

MOSNEL

1836

FRANCIACORTA DOCG SATÈN

MILLESIMATO 2011

Solo le uve Chardonnay che raggiungono il perfetto equilibrio tra maturità e acidità, dopo almeno 30 mesi nel silenzio delle nostre cantine seicentesche, diventano Satèn millesimato. Un Franciacorta elegante con una cifra stilistica di grande ricchezza e raffinatezza. Nel calice oro lucente, un perlage cremoso e fitto che anticipa un sorso appagante e persistente. Il profilo aromatico è intenso e avvolgente, con note di gelsomino e glicini, freschezza di gelsi bianchi e polpa di pesca, sfumature di vaniglia e pasta di mandorla. Il sorso è pieno e fragrante, con l'accordo tra ricchezza corposa e una vivace vena sapida, che rende persistente le armonie fresche e flessuose delle sfumature di frutta secca.

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, Camili.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

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

VENDEMMIA: Vendemmia manuale in cassette dal 12 al 15 agosto 2011.

VINIFICAZIONE: In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 13°C, inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, e parte in barrique (40%). Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo, 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 minimo 36 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno tre mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

VITIGNI: 100% Chardonnay.

PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL: 1996.

0,75lt 35.000

1,5lt 1.000

3lt 100

