il Mosnel
FRANCIACORTA

formati

Franciacorta DOCG Brut “EBB”

Gradazione alcolica: 13 % vol. **Annata:** 2005

Vitigni: 100 % Chardonnay

Prodotto per la prima volta nel: 2003

Produzione annuale di bottiglie: 6.100 bottiglie – 300 Magnum – 60 Jeroboam

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: 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: Cordone speronato

Resa per ettaro: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale in piccole casse nell’ultima settimana di agosto 2005

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 “remouage”. Successivamente sboccate e dosate “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.