



MOSNEL Franciacorta BRUT

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta

VITIGNO: Chardonnay, Pinot bianco
Pinot nero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/7 gradi

CARATTERISTICHE: Il calice oro bianco ha perlage sottile e vellutato. Il profilo aromatico fine delle note floreali di sambuco e biancospino dona delicate sfumature alla freschezza del frutto tra agrumi mediterranei e frutta bianca e gialla, con note di erbe aromatiche e mandorle. Il sorso ha gioiose proporzioni di freschezza e frutto con un finale persistente, che si tende raffinato e armonioso.

VINIFICAZIONE: In bianco, in pressa pneumatica. Decantazione e inoculo di lieviti, parte in vasche di acciaio inox e parte in botti di rovere.

Assemblaggio della Cuvée.

A primavera, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio". Segue imbottigliamento e in catasta la presa di spuma.

Affinamento in cantina per 24 mesi, segue remuage, sboccaggio e dosaggio brut. Infine le bottiglie ricevono il tappo a fungo e gabbietta.

Appuntamento di venerdì 24 novembre



M
o
s
n
e
l

F
r
a
n
c
i
a
c
o
r
t
a
d
c
g
B
r
u
t

G
r
a
d
a
z
i
o
n
e
12%