



Franciacorta Brut DOCG

Mosnel

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Lombardia
Producteur	Mosnel Camignone di Passirano
Expansion	Au moins 24 mois de fermentation en bouteille
Contenu	1.5 Lt
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Numéro d'article	13001300

Commentaires

Depuis 1979, l'assemblage harmonieux de raisins Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Noir à chaque vendange recrée l'assemblage qui est à la base de leur style.

Recommandation culinaire

Il convient parfaitement à l'apéritif, avec des huîtres, du caviar, du saumon ou toutes les entrées de poisson, des fromages doux, des antipasti raffinés ou tout simplement pour le plaisir.

Notes de dégustation

Après près de 24 mois sur lies, le Brut atteint son équilibre et est prêt à être dégorgé. La coupe en or blanc présente un perlage fin et velouté. Le profil aromatique fin de notes florales de fleurs de sureau et d'aubépine donne des nuances délicates à la

fraîcheur du fruit, entre agrumes méditerranéens et fruits blancs et jaunes, avec des notes d'herbes et d'amandes. La gorgée présente de joyeuses proportions de fraîcheur et de fruit avec une finale persistante, raffinée et harmonieuse.