



Franciacorta Brut Nature DOCG BIO

Mosnel

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Lombardia
Producteur	Mosnel Camignone di Passirano
Expansion	Vieillit en cave pendant au moins 24 mois sur les lies
Contenu	75 cl
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	13017817

Commentaires

Il debutto di questa nuova cuvée prodotta esclusivamente con uve da agricoltura biologica rende omaggio alla quintessenza del vigneto e alla totale armonia dei componenti della natura. Questo assemblaggio di Chardonnay elegante e Pinot Bianco sottilmente fruttato, con un'attenta aggiunta di Pinot Nero per conferire struttura, matura sur lie per un minimo di 24 mesi in cantina.

Recommandation culinaire

Il est idéal en apéritif, avec les huîtres, le caviar, le saumon ou toutes les entrées de poisson, les fromages doux, les antipasti raffinés ou tout simplement pour le plaisir pur.

Notes de dégustation

Dans la coupe cristalline aux tons blanc-or avec des reflets verts, se révèle une énergie vitale empreinte de fraîcheur, où la précision des agrumes du cédrat et du pamplemousse s'efface devant les notes florales de l'aubépine, du chèvrefeuille et de

la verveine, avec une touche iodée. Le fruit a des nuances de pêche blanche et de groseille à maquereau, et le souffle aérien de la jeunesse, qui revient dans une gorgée généreuse, sans faille, tendue et dynamique, avec une finale vive et savoureuse.