



Franciacorta EBB Extra Brut DOCG 2018

Mosnel

| | |
|-------------------------------|---|
| Type | Vin pétillant |
| Origine | Italie, Lombardia |
| Producteur | Mosnel Camignone di Passirano |
| Expansion | Au moins 48 mois de fermentation en bouteille |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2018 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 15 ans |
| Température de service | 8 - 10°C |
| Teneur en alcool | 12 % |
| Cépages | Chardonnay |
| Numéro d'article | 13017027 |

Commentaires

L'hommage à la fondatrice Emanuela Barzano ? Barboglio, à qui il est dédié, a les traits harmonieux et accomplis d'une fresque de la Renaissance.

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

Une énergie élégante, une concentration subtile, une texture brillante, une persistance incroyablement intense, une grande pureté et une grande précision. Dans le gobelet d'or étincelant et son fin perlage, les proportions entre le thème floral dominant au premier nez avec la fleur de citron et la verveine, et le thème fruité

brillant avec des notes de mandarine, de gingembre et de pomme verte croquante sont définies dans les contours par des nuances de menthol, de poivre et de salinité. La vinification en petits fûts de chêne des meilleurs raisins de Chardonnay mûris sur lies pendant plus de 36 mois soutient la matière en bouche, raffinée par l'agrume vif de la bergamote avec une dynamique rendue engageante par une saveur croustillante soutenue par le dosage Extra Brut, qui rehausse le style délicat et aristocratique de ce Franciacorta.