



Franciacorta Pas Dosé DOCG

Mosnel

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Lombardia
Producteur	Mosnel Camignone di Passirano
Expansion	Au moins 30 mois de fermentation en bouteille
Contenu	75 cl
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	13017717

Commentaires

Au moins 30 mois de repos silencieux dans les caves du Mosnel sont nécessaires pour que nos cuvées de Chardonnay, Pinot Bianco et Pinot Noir atteignent l'harmonie qui leur est destinée dans notre Pas Dosé, à notre avis, la quintessence même de notre vignoble et de la zone de production de Franciacorta.

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 le gobelet brillant aux reflets dorés et au perlage délicat et persistant, le profil aromatique est caractérisé par la fraîcheur vitale du cédrat et de la pêche blanche, des notes parfumées d'herbes sauvages et de fleurs de citronnier, avec une énergie

tendue et vive anticipant une gorgée sèche et vive, dynamique dans ses notes fraîches et savoureuses, avec une finale persistante et harmonieuse.