



Franciacorta Brut DOCG

Mosnel

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Mosnel Camignone di Passirano
Maturazione	Almeno 24 mesi di fermentazione in bottiglia
Contenuto	75 cl
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Articolo n.	13016717

Annotazioni

Dal 1979 l'armonico accordo delle uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero ad ogni vendemmia ricrea l'assemblaggio che rappresenta le fondamenta del loro stile.

Abbinamenti

È ideale come aperitivo, con ostriche, caviale, salmone o tutti gli antipasti di pesce, formaggi delicati, antipasti raffinati o semplicemente da gustare da solo.

Note di degustazione

Dopo quasi 24 mesi sui lieviti il Brut raggiunge il suo equilibrio ed è pronto per essere degorgiato. 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.