



Franciacorta Brut Nature DOCG BIO

Mosnel

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Mosnel Camignone di Passirano
Maturazione	Matura in cantina almeno 24 mesi sui lieviti
Contenuto	75 cl
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Articolo n.	13017817

Annotazioni

Das Debüt dieser neuen Cuvée, die ausschliesslich aus biologisch angebauten Trauben hergestellt wird, ist eine Hommage an die Quintessenz des Weinbergs und an die vollkommene Harmonie der Bestandteile der Natur. Diese Assemblage aus elegantem Chardonnay und subtil-fruchtigem Weissburgunder, mit einem Schuss Pinot Noir als Strukturgeber, reift mindestens 24 Monate im Keller.

Abbinamenti

È ideale come aperitivo, con ostriche, caviale, salmone o tutti gli antipasti di pesce, formaggi delicati, antipasti raffinati o semplicemente per puro piacere.

Note di degustazione

Nel calice cristallino dai toni oro bianco con accenni verdolini, si rivela una energia vitale accesa di freschezza, dove la precisione agrumata di cedro e pompelmo sfuma nelle note floreali di biancospino, caprifoglio e verbena con un tocco iodato. Il frutto ha le gradazioni della pesca bianca e dell'uva spina, e il respiro arioso della giovinezza, che torna in un sorso generoso senza sbavature, teso e dinamico, con un finale vivace e sapido.