



Franciacorta EBB Extra Brut DOCG 2018

Mosnel

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Mosnel Camignone di Passirano
Maturazione	Almeno 48 mesi di fermentazione in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Chardonnay
Articolo n.	13017027

Annotazioni

L'omaggio alla fondatrice Emanuela Barzano? Barboglio cui e? dedicato ha i tratti armonici e compiuti di un affresco rinascimentale

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

Elegante energia, sottile concentrazione, texture brillante, persistenza incredibilmente intensa e grande purezza e precisione. Nel calice oro lucente dal perlage fine, le proporzioni tra il tema floreale dominante al primo olfatto con fior di limone e verbena, e il tema del frutto brillante, con note di mandarino, zenzero e mela verde croccante, e sono definite nei contorni da sfumate mentolate, di pepe e salsedine. La vinificazione in piccole botti di rovere delle migliori uve Chardonnay maturate sui lieviti per oltre 36 mesi sostiene al palato la materia, raffinata dalla vivacità agrumata

di bergamotto con una dinamica resa coinvolgente da una sapidità nitida supportata dal dosaggio Extra Brut, che esalta lo stile delicato e aristocratico di questo Franciacorta.