



Franciacorta Parosé Millesimato DOCG 2012

Mosnel

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Mosnel Camignone di Passirano
Maturazione	Almeno 36 mesi di fermentazione in bottiglia
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2012
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Chardonnay, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Articolo n.	13016312

Annotazioni

Con l'intensità appassionata di un coreografo intento a cogliere le complessità del balletto che si sta svolgendo, il Pinot Nero contribuisce a un arabesco dialettico tra una bocca densa e una spinta arcuata di acidità croccante, con uno Chardonnay svettante e vibrante come co-protagonista.

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

La spuma del Parosé colpisce immediatamente per la sua enormità e persistenza nel bicchiere, con bollicine bianche e spesse che si sollevano con convinzione. Il naso è intensamente ampio, senza mai essere appesantito da note estranee: è un vino atteso e maturato per tre anni. Il colore è struggente, simile all'alba primaverile,

vagamente ambrato e riflettente grazie alle venature dell'alabastro. L'aroma è emozionante, con un'intensità e densità di riflessi che invitano all'analisi minuziosa. Al palato, si percepisce una varietà cangiante di frutta cotta, accanto a una vivace vegetazione. Emergono anche note di torte fatte in casa, immerse nel liquore dei giorni di festa. L'esperienza del gusto è una festa in sé, aperta dal ricordo improvviso e laterale delle castagne invernali, e con una progressione nitida verso un finale persistente e avvolgente, segnato da una maturità e un'euforia racchiusi in un abbraccio asciutto e preciso come quello di un addio.