



Franciacorta Parosé Millesimato DOCG 2010

Mosnel

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Mosnel Camignone di Passirano
Maturazione	Almeno 36 mesi di fermentazione in bottiglia
Contenuto	3 Lt
Annata	2010
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Chardonnay, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Articolo n.	13016409

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.