



Franciacorta Riserva Pas Dosé DOCG 2009

Mosnel

| | |
|--------------------------------|--|
| Tipo | Vino frizzante |
| Origine | Italia, Lombardia |
| Produttore | Mosnel Camignone di Passirano |
| Maturazione | Almeno 144 mesi di fermentazione in bottiglia |
| Contenuto | 75 cl |
| Annata | 2009 |
| Conservazione | fino a 15 anni |
| Temperatura di servizio | 8 - 10°C |
| Contenuto alcolico | 12.5 % |
| Vitigni | Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder |
| Premi | 96 Falstaff / |
| Articolo n. | 13017047 |

Annotazioni

La Riserva Mosnel 2009 incarna oggi l'apice del piacere edonistico, quell'idea di Franciacorta che sfida il tempo per acquisire una complessità affascinante e una vibrante personalità grazie alla lunga maturazione sui lieviti.

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

Quasi 12 anni per questo 2009 con sboccatura nel 2022, che dispiegano nel bicchiere un bouquet ricco e radioso, totalmente seducente. Sinfonia delle migliori uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero delle storiche vigne di famiglia, ha un profilo

aromatico sfaccettato tra avvolgenti note di brioche al miele, freschezza di scorza di agrumi e mele gialle in composta, jasmine tea, biscotto al malto e sfumature di passion fruit. La maestosità del sorso è slanciata da una freschezza che al palato è nitida e incalzante, sostenuta da una sapidità che puntella il sorso cremoso dal nucleo profondo e multidimensionale di frutto, dotato di notevole concentrazione e, insieme, di un affusolato allungo sul finale dal grande equilibrio. Bilanciamento aureo tra complessità e agilità che si fondono in un bicchiere che delizia i sensi.