



# Franciacorta Riserva Pas Dosé DOCG 2009

Mosnel

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