



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	1.5 Lt
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.	13019309

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.