



Franciacorta Riserva Pas Dosé DOCG 2008

Mosnel

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Mosnel Camignone di Passirano
Maturazione	Almeno 144 mesi di fermentazione in bottiglia
Contenuto	3 Lt
Annata	2008
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.	13019408

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.