



## Franciacorta Rosé Brut DOCG

Mosnel

<b>Tipo</b>	Vino frizzante
<b>Origine</b>	Italia, Lombardia
<b>Produttore</b>	Mosnel Camignone di Passirano
<b>Maturazione</b>	24 mesi di maturazione sui lieviti
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Conservazione</b>	fino a 10 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10°C
<b>Contenuto alcolico</b>	12 %
<b>Vitigni</b>	Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
<b>Articolo n.</b>	13017917

### Annotazioni

Si lancia verso il finale, con una gioia aperta, estroversa e radiosa, formidabilmente tenace e accattivante. Festoso a ogni sorso. Un rosé profondamente fragrante, il cui Chardonnay croccante e aggraziato trova il suo delizioso complemento nella profondità fruttata del Pinot Nero e nella morbida rotondità del Pinot Bianco.

### Abbinamenti

È ideale come aperitivo, con ostriche, caviale, salmone o tutti gli antipasti di pesce, formaggi delicati, antipasti raffinati o semplicemente per puro piacere.

### Note di degustazione

Un rosé fragrante dove la freschezza delicata dello Chardonnay si completa con la ricchezza fruttata del Pinot Nero e la soave rotondità del Pinot Bianco. Il suo colore rosa cipria dalle sfumature dorate rivela note di ribes e ciliegie appena colte, albicocche croccanti e fragoline, petali di peonia e arancia rossa, con una delicata

sfumatura di mandorla fresca e zucchero filato. Il sorso è vivace e solare, dinamico nella succosa freschezza del melograno e della mela rossa, con una sottile e vitale sapidità.