



Franciacorta Rosé Brut DOCG

Mosnel

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Mosnel Camignone di Passirano
Maturazione	24 mesi di maturazione sui lieviti
Contenuto	1.5 Lt
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Chardonnay, Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Articolo n.	13022300

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.