



FRANCIACORTA

**MOSNEL**

1836

## FRANCIACORTA DOCG SATÈN

MILLESIMATO 2018

Intensamente dorato sprigiona all'inizio un fruttato accessibile che ricorda il mandarino e lo zenzero candito, ma compare subito una personalità maestosa, con una ricchezza di aromi di caramello al burro e noci macadamia a rincorrere un fugace ma vibrante fruttato esotico. Il sorso risuona profondo come un pozzo d'acqua cristallina, ha un'elegante audacia che esprime il carattere evolutivo classico dello chardonnay nel permanere di una mineralità rocciosa, ma senza tratti austeri perché sostenuta dal frutto estivo e solare. Cremoso e avvolgente continua a mutare nel calice in digressioni tra la pasticceria secca e lievi canditure, pur con una gioiosa luminosa freschezza.

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE:** Nei nostri vigneti con esposizione Est – Sud/Est.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro.

**VENDEMMIA:** Vendemmia manuale in cassette dal 13 al 29 Agosto.

**VINIFICAZIONE:** In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 15°C, inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, e parte in barrique. Malolattica parziale e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che in primavera, aggiunto lo "sciropo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** Le bottiglie accatastate restano minimo 36 mesi nei locali delle nostre cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno tre mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**VITIGNI:** Chardonnay.

**PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL:** 1996.



0,75L 46.960

1,5L 1.000