



Nessun servizio 13:03 66%

Cantina **MOSNEL** Home Cerca

SCHEDA DESCRIZIONE PRODOTTI (7) POSIZIONE

MOSNEL 1 {5}

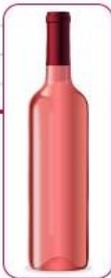
Via Barboglio, 14 - 25050 Camignone di Passirano BS
030 653117
030 654236
www.mosnel.com
info@mosnel.com

CHIAMA NAVIGA SITO WEB EMAIL

Anno di fondazione: 1836
Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò
Enologo: Flavio Polenghi
Agronomo: Pierluigi Donna
Bottiglie Prodotte: 250000
Ettari vitati di proprietà: 40.0
Vendita diretta: Sì
Visite all'azienda: Sì, su prenotazione
Come arrivarci: dalla A4, uscita Ospitaletto, poi verso Iseo e Camignone.
Ristorante: Agriturismo, solo per gruppi

Mosnel

Quello dei Metodo Classico di Mosnel è uno stile fatto di charme e rigore, esito di un legame con l'annosa tradizione familiare tutt'altro che statico, di cinque generazioni di vignaioli nel curriculum e di altissima qualità dalla prima all'ultima etichetta. Un team che raccoglie la sfida che si presenta ad ogni vendemmia, con una preziosa dote di quaranta ettari vitati di proprietà a Docg, suddivisi in quindici appezzamenti che circondano il nucleo aziendale. Il tutto legato ad una viticoltura sostenibile - dal 2012 l'azienda ha ottenuto una certificazione biologico per il vigneto e la cantina. Torna a guidare la batteria aziendale il Franciacorta Rosé Pas Dosé Parosé, etichetta straordinaria che stupisce per complessità e morbidezza.



Franciacorta Pas Dosé Rosé Parosé

2015 Rosato Docg

MOSNEL



	Regione LOMBARDIA
	Longevità Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni
	Gradazione Alcolica 12.0
	Vitigno Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%
	Annata 2015
	Prezzo 43.00
	Bottiglie Prodotte 6000
	Tipo Bottiglia 0,750
	Abbinamento Gastronomico Paccheri cacio e pepe allo scorfano

Franciacorta Pas Dosé Rosé Parosé

Veste rosa cerasuolo di rara luminosità. Invitanti i profumi di ribes in confettura, lamponi, garofano e pane di segale. Sorso sfizioso, gentile e ricco di rimandi alla frutta; perlage di non comune sottigliezza. Chiude sapido e persistente. Acciaio e barrique, quindi 36 mesi in bottiglia sui lieviti.



Franciacorta Brut

Bianco Docg

MOSNEL



	Regione LOMBARDIA
	Longevità Godibile sin d'ora e per altri 2 anni
	Gradazione Alcolica 12.0
	Vitigno Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%
	Prezzo 23.00
	Bottiglie Prodotte 130000
	Tipo Bottiglia 0,750
	Abbinamento Gastronomico Filetti di sarago saltati con cipolotti

Franciacorta Brut

Oro sfavillante. Dispensa fragranze di nespola e pesca stramature, bosso, agrumi e frutta secca. Al palato è morbido e sostanzioso, con un generoso finale fruttato e tostato. Maturazione in acciaio e barrique. Due anni sui lieviti.



Franciacorta Brut Nature Bio

Bianco Docg

MOSNEL



	Regione LOMBARDIA
	Longevità Godibile sin d'ora e per altri 2 anni
	Gradazione Alcolica 12.0
	Vitigno Chardonnay 70%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 10%
	Prezzo 25.00
	Bottiglie Prodotte 20000
	Tipo Bottiglia 0,750
	Abbinamento Gastronomico Seppie con patate in umido

Franciacorta Brut Nature Bio

Paglierino dal minuto perlage. Palesa sentori di frutta gialla matura, cedro, erba cedrina e guizzi fragranti. In Bocca è di corpo e ben bilanciato; finale di bocca sintonizzato al naso. Lavorazione in acciaio e barrique. 2 anni sui lieviti.



Franciacorta Brut Rosé

Rosato Docg

MOSNEL



Regione
LOMBARDIA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 2 anni



Gradazione Alcolica
12.0



Vitigno
Chardonnay 40%, Pinot Nero 40%, Pinot Bianco 20%



Prezzo
25.00



Bottiglie Prodotte
15000



Tipo Bottiglia
0,750



Abbinamento Gastronomico
Mezze maniche con tonno fresco e capperi.

Franciacorta Brut Rosé

Rosa tenue, svela sfumati aromi di lamponi, corbezzoli, fiori e scintillii minerali. Fresco e sapido, rivela un fine perlage e un finale nitido e stuzzicante. Due anni sui lieviti.



Franciacorta Brut Satèn

2016 Bianco Docg

MOSNEL



Regione
LOMBARDIA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica
12.0



Vitigno
Chardonnay 100%



Annata
2016



Prezzo
29.50



Bottiglie Prodotte
28000



Tipo Bottiglia
0,750



Abbinamento Gastronomico
Filetti di rombo in crosta di patate aromatiche.

Franciacorta Brut Satèn

Dorato con flash smeraldo. Olfatto articolato su note di verbena, nespola, lime, kiwi, tè verde e mandorla tostata. Assaggio cremoso, spumeggiante con freschezza pronunciata, capace di evocare un cesto di agrumi; lungo il finale. Tre anni sui lieviti.



Franciacorta Extra Brut EBB

2015 Bianco Docg

MOSNEL



Regione
LOMBARDIA



Longevità
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica
12.0



Vitigno
Chardonnay 100%



Annata
2015



Prezzo
43.00



Bottiglie Prodotte
8000



Tipo Bottiglia
0,750



Abbinamento Gastronomico
Mazzancolle saltate su vellutata di ceci.

Franciacorta Extra Brut EBB

Paglierino-oro brillante. Concede sostanziosi profumi di pompelmo rosa, erba cedrina e frutta gialla. La trama della gustativa è fresca e succulenta, chiude con note di agrumi e frutta secca, in perfetto equilibrio. Lavorazione in barrique, poi 3 anni sui lieviti.



Franciacorta Pas Dosé

Bianco Docg

MOSNEL



	Regione LOMBARDIA
	Longevità Godibile sin d'ora e per altri 2 anni
	Gradazione Alcolica 12.0
	Vitigno Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%
	Prezzo 25.00
	Bottiglie Prodotte 15000
	Tipo Bottiglia 0,750
	Abbinamento Gastronomico Insalata di totanetti e fagioli.

Franciacorta Pas Dosé

Paglierino. Svela timide note di frutta a polpa bianca, mandorla e toni fragranti. Assaggio bilanciato, agrumato e stuzzicante; finale di media complessità. Due anni in bottiglia sui lieviti.