

DEGUSTAZIONE

Il nuovo Pas Dosé Riserva 2008 di Mosnel

By [Paolo Valente](#)Posted on 14 giugno 2018 - Questo articolo è stato letto **1.6K** volte.

LA STORICA CANTINA FRANCIACORTINA PRESENTA LA SUA ULTIMA REALIZZAZIONE: UN FRANCIACORTA NON DOSATO CHE HA RIPOSATO 102 MESI SUI LIEVITI.

Ogni nuova etichetta che viene presentata è sempre fonte di emozione, gioia e coronamento di un lavoro che, incessante, dura da molto tempo. E l'ultimo nato in casa [Mosnel](#) non tradisce tutto questo.

Un progetto di lungo respiro che ha preso il via nel 2008, un'annata favorevole, una grande annata per la Franciacorta, un'annata, insomma, da celebrare.

I vini millesimati, contrariamente ai sans année, sono figli delle possibilità che le stagioni regalano alle cantine, sono quei vini in cui l'azienda può mettere dell'estro, può lasciarsi andare a una piccola dose di sana follia. Una Riserva poi consente di inseguire il sogno di domare il tempo; i 10 anni sono infatti il limite che solitamente si considera nella produzione delle Cuvée de Prestige; dopo 10 anni il vino assume una nuova vita, una nuova armonia.

La 2008 è stata un'annata dalle caratteristiche uniche nel modo di esprimersi dei suoi vini; una stagione in ritardo, con piogge sulla prima fase vegetativa ma che non hanno compromesso la qualità, vendemmia il 20 di agosto al termine di un'annata non particolarmente calda.



È quindi il momento di presentare l'ultimo nato il **Franciacorta DOCG Pas Dosé Riserva 2008** che, rimasto sui lieviti per 102 mesi e sboccato nel giugno 2017, verrà messo in commercio solo dal prossimo mese di settembre.

60% Chardonnay, 20% Pinot bianco e 20% Pinot Nero, il Pas Dosé Riserva 2008 prosegue la linea tracciata dall'QdE, la storica Riserva di Mosnel la cui immagine è stata legata ad un concorso per la realizzazione di un'etichetta ogni anno differente (QdE sta infatti per Questione di Etichetta).

Tutto questo nel solco della continuità ma guardando al futuro e alla necessità di avere un prodotto, anno dopo anno, riconoscibile e con un'immagine coerente e costante.



L'amore per la propria terra e per l'azienda traspare evidente dalle parole di Lucia Barzanò che gestisce, con Giulio, il [Mosnel](#). Il ricordo della personalità della madre, **Emanuela Barzanò Barboglio**, alla quale hanno dedicato l'Extra Brut EBB Millesimato, è sempre vivo e guida i passi, sicuri e decisi, dei due fratelli.

Giulio, a proposito del Pas Dosé Riserva 2008, parla di *"memoria, cura, artigianalità e comprensione della vigna, ma soprattutto di attesa, affinché il tempo trasformi la materia"*.

È un vino che vuole esprimere tutta la filosofia aziendale: vini complessi ed equilibrati. Prodotto in sole **5900** bottiglie con le migliori uve dei vigneti aziendali posti su terreni morenici, il **Pas Dosé Riserva 2008**, nel calice si presenta di un brillante colore dorato; le bolle, fini e persistenti, portano al naso un bouquet complesso ed elegante con riconoscimenti che spaziano dalla frutta secca a quella esotica matura, dalla frutta gialla in composta agli agrumi e zenzero canditi. Un accenno di erbe aromatiche completa un profilo aromatico dolce e fresco al tempo stesso. In bocca

è vitale, pieno e profondo, la sapidità e la mineralità accompagnano la lunga fine ed armonica beva.



RELATED ITEMS: [PAS DOSÉ](#), [RISERVA](#), [FRANCIACORTA](#), [MOSNEL](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/il-nuovo-pas-dose-riserva-2008-di-mosnel/>