



€ 7,90

Mosnel Franciacorta: una verticale di Parosé per celebrare la nuova cantina

© 15/6/2019 221 <https://www.lucianopignataro.it/a/mosnel-franciacorta-una-verticale-di-parose-per-celebrare-la-nuova-cantina/168595/?pdf=168595>

Condividi

Mi piace 39

Tweet

Condividi



Verticale di Parosé'

di Paolo Valente

Mosnel, una delle aziende vitivinicole storiche della Franciacorta, ha presentato la sua nuova cantina realizzata nelle immediate adiacenze della vecchia e di villa Barboglio, nel Borgo Mosnel.



Mosnel Franciacorta

Sorta dove c'era il vigneto Brolo, ora in parte ripristinato, appare esternamente come una struttura sobria che richiama le forme tipiche delle cascine rurali. Sviluppata su tre piani interrati, è dotata di spazi operativi e di stoccaggio tali da consentire una crescita quantitativa della produzione nonché la possibilità di mantenere in affinamento sui lieviti per un numero superiore di anni le bottiglie prodotte allargando così l'orizzonte temporale dei Franciacorta Mosnel con lo scopo di migliorarne ulteriormente le caratteristiche organolettiche e gustative.



Verticale di Parosé'

I fratelli Barzanò, Lucia e Giulio, appassionati padroni di casa, hanno con giusto orgoglio accompagnato gli ospiti attraverso l'azienda sottolineandone anche alcuni accorgimenti che hanno introdotto al fine di aumentare la già elevata attenzione alla sostenibilità della cantina; degno di nota è lo spazio Agri-BioBed ovvero un sistema filtrante biologico evoluto e isolato dall'ambiente che consente di non sversare nel suolo i residui dei prodotti utilizzati in vigna al momento della pulizia degli atomizzatori.

La presentazione della nuova cantina stata l'occasione per un'interessante verticale di uno dei vini iconici dell'azienda franciacortina: il Parosé



Verticale di Parosé'

La degustazione ha coperto l'intero percorso del Parosé dalla sua prima vendemmia, nel 2001, all'ultima che verrà presto commercializzata: la 2014.

Sei calici per apprezzare l'evoluzione negli anni di un grande Franciacorta che ha segnato una svolta nei rosé d'Italia essendo il primo a essere prodotto senza zuccheri residui. Da qui il nome che coniuga Rosé a Pas Dosé.

La ricetta tipica prevede un 70% di Pinot nero e il 30% di Chardonnay che conferiscono, ognuno con le sue caratteristiche, struttura, longevità ed eleganza. Il Pinot nero subisce una breve macerazione che gli consente di acquisire una lieve colorazione; la fermentazione avviene in barrique e il riposo sui lieviti dura almeno 36 mesi a cui seguono almeno altri 6 mesi di affinamento in bottiglia dopo la sboccatura.



Verticale di Parosé'

La degustazione

Parosé Franciacorta Rosé Pas Dosé DOCG 2014 – Sboccatura novembre 2018

In fase di commercializzazione. Ancora contratto, al naso esprime soprattutto i giovanili sentori della frutta a pasta gialla e rossa e dei fiori che ricordano il taglio. Anche il palato, che evidenzia una grandissima potenzialità, necessita ancora di un periodo di attesa; persistente. Scalpitante gioventù.

Parosé Franciacorta Rosé Pas Dosé DOCG 2012 – Sboccatura ottobre 2017

All'olfatto emergono delicati petali di rosa e sentori fruttati che rimandano alla frutta matura quasi dolce. Morbido e ampio, di struttura, chiude con un finale di arriva al miele. Una bolla, delicata, supportata dalla buona freschezza conduce la beva che chiude con un finale che arriva al miele. Di grande godibilità.

Parosé Franciacorta Rosé Pas Dosé DOCG 2010 – Sboccatura gennaio 2016

Con lo scorrere degli anni, la complessità e la morbidezza si fanno via via più intense; oltre al fruttato, anche a pasta gialla, emergono spezie, pepe rosa, rabarbaro. In bocca è cremoso, pieno e complesso. Gradevolmente bilanciato tra morbidezza, freschezza e sapidità. Persistenza giocata su aromi terziari con un finale di nocciola e pasticceria. Una carezza per il palato.

Parosé Franciacorta Rosé Pas Dosé DOCG 2008 – Sboccatura maggio 2014

Giudicato il miglior Pas Dosé al mondo secondo James Suckling, alterna sentori evoluti che richiamano le caramelle al rabarbaro a note varietali e di spremuta di frutti rossi; estremamente pulito, fine ed elegante. Cremoso e ampio in bocca, equilibrato con lunghissima persistenza giocata sui terziari che conclude con un accenno tostato. Uno straordinario vino che rappresenta la continuità e il futuro.

Parosé Franciacorta Rosé Pas Dosé DOCG 2004 – Sboccatura maggio 2008

Integro al naso esprime la sua maturità, anche a causa dello svolgimento della fermentazione malolattica nei vini base, con sentori di pasticceria dolce, crema, frutta bianca in confettura, miele. Delicato e setoso in bocca volge verso note di terzalizzazione con un elegante e lungo finale. Gastronomico.

Parosé Franciacorta Rosé Pas Dosé DOCG 2001 – Sboccatura aprile 2005

Prima annata prodotta. Il calice, solcato da finissime bollicine, tende all'ambra. Contratto e sottile, senza sbavature richiama la frutta rossa matura, i fiori di zagara e il miele. Cremoso al palato, sorretto da una delicata acidità, conclude nella morbidezza delle note terziarie; sorprendentemente longevo. Un signore d'altri tempi.

**Cortilia - spesa online**

Ann. Cortilia

**E adesso tutti in piedi!
Dal Salento a Trani i
migliori locali di crudo...**

lucianopignataro.it

**60 anni di esperienza**

Ann. TIMANZO

**Ricordate il conto di
4000 euro da Cracco? Il
Tribunale dice: ...**

lucianopignataro.it

**Disintossicate il fegato**

Ann. BodyFokus

**Guida Paestum | I
migliori posti dove
mangiare a Paestum**

lucianopignataro.it

**Aglianico del Vulture,
dieci etichette da
comprare subito e...**

lucianopignataro.it

**Errico Porzio ri
con una nuova
ad Aversa**

lucianopignataro.it

Verticali e orizzontali (<https://www.lucianopignataro.it/r/verticali-e-orizzontali/>) | / Nessun commento / Luciano Pignataro

(<https://www.lucianopignataro.it/a/author/luciano/>)

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

Nome

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web