

Off Topic

# Mosnel e il Franciacorta DOCG Pas dose' Riserva 2008

di: Redazione

12 luglio 2018



La storia del **MOSNEL** comincia nel 1836 quando, la famiglia **Barboglio** ereditò la tenuta di Camignone, in cui il vino era già una delle principali attività.

Emanuela Barboglio, nel 1954, all'età di 18 anni, prende in mano la proprietà e la trasforma in una azienda vitivinicola moderna. A inizio anni '60 i primi esperimenti con viti di Chardonnay e Pinot Bianco, allora chiamato "Pinot di Franciacorta", e nel 1967 – per mano di Guido Berlucchi e pochi viticoltori visionari – nasce il Disciplinare di Produzione del Franciacorta.



Nel 1976 l'azienda, prende il nome *Il Mosnel* (oggi solo Mosnel), nome che significa **pietraia**. Nei 41 ettari di vigna a corpo unico di questa antica azienda, i sassi sono vere e proprie pepite di minerali che donano ai vini nerbo, spessore, eleganza e longevità.

Nel 1979 Emanuela rinuncia alla fermentazione in autoclave e inizia la produzione con il metodo classico. I risultati sono così incoraggianti che il territorio si compatta intorno a questa filosofia produttiva, e nel 1995 la Franciacorta è il primo Metodo Classico ad ottenere la DOCG. Da allora la ricerca della qualità ha sempre permeato la filosofia di produzione dell'azienda guidata da Emanuela fino alla sua morte, nel 2007. Anche grazie a questo impegno, il termine "Franciacorta" indica non solo una terra ma anche un prodotto con una chiara identità e una ambizione qualitativa.

Oggi MOSNEL è condotta con passione dai due figli di Emanuela: Giulio e Lucia Barzanò. Giulio segue la parte tecnica, produttiva e commerciale, Lucia si occupa del marketing, delle relazioni esterne e dell'export.

Si tratta di 41 ettari vitati suddivisi in 17 vigneti, condotti tutti secondo la viticoltura biologica. L'altitudine è intorno ai 250 metri slm, e troviamo i tre vitigni: Chardonnay (70%), Pinot Bianco (15%) e Pinot Nero (15%). Il Pinot Bianco, in particolare, costituisce con i suoi 7 ettari una delle identità dell'azienda che ha sempre creduto in questa varietà, complementare allo Chardonnay ma sempre meno presente in territorio.



panorama vigneti

I vigneti, impiantati a Cordone Speronato e al Guyot con una densità tra 4.000 e 9.000 piante per ettaro, con una resa massima per ceppo di due chilogrammi, sono in gran parte esposti a est-sud-est, orientamento che consente alla vite di beneficiare per tutto il giorno dei raggi del sole, fin dal primo mattino, e si estendono su due tipologie di suolo: il primo **"morenico profondo"**, suoli molto profondi, con scheletro, franco-sabbiosi in superficie, ghiaiosi e con buon drenaggio. Qui troviamo vigneti che presentano una precoce maturazione delle uve, ottimi livelli zuccherini in equilibrio con l'acidità; e **"fluvio glaciale"**, terreni costituiti da materiali di origine glaciale e fluvio-glaciale, mediamente profondi, di tessitura franco-sabbiosa con scheletro. Qui si hanno uve di precocità intermedia di maturazione che presentano buoni livelli zuccherini e di pH da cui si ottengono vini base molto persistenti, ricchi e complessi.

Il microclima è caratterizzato da venti provenienti dalla Val Camonica mitigati dal Lago d'Iseo e dalla vicinanza delle Prealpi bresciane. Ne consegue la quasi totale assenza di nebbie invernali come la ridotta afa nel periodo estivo.

La vendemmia è manuale e avviene in piccole casse da 15 kg. Fermentazione a temperatura controllata in piccole botti di rovere o in vasche d'acciaio, a seconda della loro predisposizione all'invecchiamento fino a primavera.

*L'uso della **barrique** di rovere francese per la fermentazione è una delle chiavi della nostra filosofia di produzione – spiega **Giulio Barzanò** – Le usiamo per tutti i nostri Franciacorta, ovviamente in percentuali diverse, e sempre almeno di secondo passaggio. Le barrique nuove vengono usate infatti il primo anno per il Passito che, togliendo il gusto di nuovo, rende la botticella perfetta per i Franciacorta per i successivi vent'anni."*

A primavera i vini vengono assemblati dal team tecnico per formare le cuvée delle diverse tipologie e destinati alla rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Franciacorta.

Giulio e Lucia hanno ereditato il senso dell'ospitalità dalla madre Emanuela che ha sempre voluto far vivere i vigneti e la cantina come parte integrante del territorio, e Lucia ha voluto coinvolgere giornalisti e sommelier per un'occasione di degustazione enologica e gastronomica, nella storica villa seicentesca, residenza familiare, dove nel parco si trovano piante plurisecolari e un maestoso Cedro del Libano.

Abbiamo degustato:

#### **Franciacorta Pas Dosé SA**

Prodotto per la prima volta nel 1980, è un vino secco e complesso. Formato dal 70% di Chardonnay, 20% di Pinot Bianco e 10% di Pinot Nero, fermenta per 1/3 in barrique per circa 6 mesi. Dopo il tiraggio resta 30 mesi sui lieviti. Profilo aromatico interessante, dalla nota agrumata di cedro e pompelmo, alla pesca, frutta secca, erbe di campo e una piacevole nota tostata. Al palato una bella tensione, strutturato, piacevole acidità ben equilibrata con la dolcezza del frutto nel finale. Di piacevole beva.

Voto 87/100

#### **Franciacorta Brut SA**

È il biglietto da visita del MOSNEL, nato nel 1979 e frutto di esperienza e profonda conoscenza del terroir di ogni singola parcella. *"È stato il nostro primo Metodo Classico... è un'emozione immediata, al primo sorso"*, spiega Lucia Barzanò. Cuvée di 70% Chardonnay, 20% Pinot Bianco e 10% Pinot Nero, con un 30% di vini di riserva, il 30% dello Chardonnay fermenta in barrique, svolge la fermentazione malolattica e dopo il tiraggio resta 24 mesi sui lieviti. Bollicina cremosa, con belle note floreali di sambuco e biancospino, agrumi e frutta gialla, erbe aromatiche, al palato fresco con un finale persistente di mandorla amara. Vino per ogni occasione.

Voto 85/100

### **Franciacorta Brut Satèn Millesimato 2013**

Il Satèn, nome registrato nel 1995 come prodotto esclusivo di questo territorio, è una delle massime espressioni franciacortine. Si caratterizza per una minore pressione in bottiglia e una conseguente morbidezza gustativa. Questo Satèn, è uno dei vini che meglio interpreta per complessità e ricchezza il terroir aziendale e viene prodotto millesimato per permettergli di raccontare l'annata. Nato con la vendemmia 1996 ha una bollicina suadente e zuccheri molto equilibrati. Chardonnay in purezza, il 40% della cuvée fermenta in barrique dopo il tiraggio, affina sui lieviti 36 mesi, e viene dosato 5 g/lit alla sboccatura. Bouquet di bergamotto, gelsomino, note speziate e vanigliate e tanta mandorla, al palato torna la frutta secca e delle piacevoli note di burro salato con un finale di buona persistenza.

Voto 87/100

### **Franciacorta Extra Brut EBB Millesimato 2013**

100% Chardonnay, porta le iniziali del nome di Emanuela Barzanò Barboglio – EBB – ed è il vino che Giulio e Lucia hanno dedicato alla memoria della madre. *“Rappresenta il prodotto del cuore e della nostra maturità produttiva”* dicono i produttori *“è la sintesi di ciò che amiamo in un Franciacorta e di ciò che crediamo ci debba essere, cioè complessità e fascino, un fascino capace di crescere e cambiare nel tempo...”*. Nato con la vendemmia 2003, è la massima espressione dello Chardonnay del MOSNEL: solo il Fiore (la prima frazione del 50% di succo) è destinato a questo Franciacorta e la fermentazione avviene esclusivamente in piccole botti di rovere. Le bottiglie maturano almeno 36 mesi sui lieviti, con un dosaggio Extra Brut. *“Armonia e spessore si fondono con eccezionale eleganza, facendone un Franciacorta di stoffa aristocratica e dall'eccellente equilibrio”*. Note di agrumi, nota boisée, bella acidità, nota di lieviti, burro, buccia di agrume, pepe bianco. In bocca ritorna la piacevole nota agrumata, una nota speziata di zenzero, finale di lunga persistenza iodata.

Voto: 90/100

### **Franciacorta Rosé Pas Dosé Parosé Millesimato**

Il Parosé è un prodotto dalla forte identità. Nato con la vendemmia 2001 nel vigneto di Pinot Nero “Giardino”, contiguo alla villa di famiglia. Dal Pinot Nero (che è il 70% della cuvée) trae la tenue colorazione, color buccia di cipolla, il profumo di ribes, il gusto di mandarino, le note speziate, la struttura e la longevità, mentre l'eleganza delle sfumature sono merito dello Chardonnay, con un finale balsamico quasi mentolato. Il Parosé fermenta al 100% in barrique e resta sui lieviti minimo 36 mesi. Il risultato è un vino potente e molto secco.

Voto: 88/100

### **Franciacorta Pas Dosé Riserva**

Per spiegare l'essenza di questo fuori classe nato con la vendemmia 2008 e presentato al mercato a distanza di 10 anni, Lucia Barzanò parla di *“memoria, cura, artigianalità e comprensione della vigna, ma soprattutto l'attesa, affinché il tempo trasformi la materia”*. Selezione delle migliori uve di Chardonnay (60%), Pinot Nero (20%) e Pinot Bianco (20%) raccolte durante l'ultima decade di agosto – in una annata eccellente – il Riserva dopo la vinificazione (la fermentazione si svolge in parte in acciaio e in parte in legno), è rimasto infatti ben 102 mesi in attesa del “remuage”. Sboccato e dosato “Pas Dosé” affina per ulteriori 6 mesi nelle cantine seicentesche della azienda. Circa 5.900 bottiglie. Il Riserva sprigiona nel bicchiere una complessità profonda e vitaledove la sapidità *“accende immediatamente la potenza materica del palato”* con allunghi in freschezza e ritorni sul frutto. Al naso ritroviamo la grassezza dello chardonnay ma al tempo stesso la sua finezza ed eleganza, con note di frutta secca e crosta di pane. Al palato equilibrato, piacevole, strutturato e complesso, con una sensazione di mineralitàpietrosa sul finale.

Voto 91/100

### **Azienda Agricola Mosnel**

Via Barboglio 14

25050 Camignone – Brescia

Tel: +39.030.65.31.17

info@mosnel.com

www.mosnel.com

di Manlio Giustiniani

---

