



il Mosnel

FRANCIACORTA

dal 1836

*il tempo e l'esperienza ci insegnano
come trasformare le nostre uve
in emozioni*



I luoghi

La Franciacorta è una splendida regione a sud del Lago d'Iseo, in provincia di Brescia, che si estende fra dolci colline moreniche. Il nome "Franzacurta" comparve per la prima volta in documenti del XIII secolo; riferito probabilmente all'esenzione dalle imposte sul commercio (franchae curtes) di cui godevano i villaggi della zona, sotto la protezione del clero. Fu tra le prime zone, nel 1967, ad iniziare il suo cammino fra le D.o.c. italiane e dal 1995 è la prima DOCG tra i metodo classico

Il Mosnel dal nome dialettale di origine celtica, che significa pietraia, cumulo di sassi, è la secolare residenza con le cantine cinquecentesche e le terre annesse che testimonia la lunga tradizione enologica ereditata dai Barboglio nel 1836. L'Azienda dal 1968, sotto la sapiente guida di Emanuela Barboglio, (scomparsa nel 2007) si è specializzata nella vitivinicoltura. I 40 ettari di vigneto di proprietà sono condotti con il metodo biologico ai sensi del Reg. UE 834 del 2007, controllati dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione, al fine di ottenere la massima qualità della materia prima: *l'uva*.



I vini e le persone

La vendemmia è manuale in piccole casse e, dopo accurata cernita, avviene la pressatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in piccole botti di rovere o in vasche d'acciaio. Dopo attente degustazioni, a primavera i vini ottenuti da Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, vengono uniti in percentuali variabili nelle diverse tipologie di Franciacorta e destinati alla rifermentazione in bottiglia. La produzione viene distribuita sul territorio nazionale ed in numerosi paesi stranieri ai migliori Ristoranti, Enotecche, Alberghi e Wine Bar.

“Abbiamo il grande privilegio ed orgoglio di svolgere con passione l'arte del vino, uno dei più bei mestieri che l'uomo possa fare. Consapevoli di questo lavoriamo con le mani, il cuore, l'anima, l'esperienza ed il lento trascorrere del tempo; ingredienti fondamentali dei nostri vini, che ricreano l'atmosfera e le emozioni di questa terra fortunata e ricca di fascino”. Con questa filosofia i figli di Emanuela Barboglio, Giulio e Lucia Barzanò, conducono l'Azienda avvalendosi della preziosa collaborazione di uno staff tecnico altamente preparato.



Franciacorta DOCG

Brut

Dall'unione di quattro vini (Chardonnay: 30% fermentato in piccole botti di rovere e 30% frutto di altra annata vinificato in acciaio; Pinot Bianco: 30% fermentato in acciaio; Pinot Nero: 10% fermentato in acciaio) nasce la Cuvée. Imbottigliato con lo sciroppo di tiraggio ed accatastato per la rifermentazione in bottiglia, dopo almeno 18 mesi sui lieviti il Brut viene lavorato per compattare il sedimento contro il tappo provvisorio poi degorgiato e confezionato. Aroma delicato, fine e persistente ancora prevalentemente fresco e fruttato; sapore asciutto, vellutato con spiccata armonicità; spuma persistente, perlage finissimo. Per la sua tipica freschezza oltre che accompagnare vari piatti a base di pesce, è particolarmente adatto come aperitivo.

ALCOOL: 11,5%-12,5%

ACIDITÀ: 6-6,5 PER MILLE

ZUCCHERI RIDUTTORI: 8 GR/L

ESTRATTO SECCO: 18-22 GR/L

10.000  0,375L

130.000  0,75L

6.000  1,5L



El Mostres
FRANCÉS

BRUT

Franciacorta DOCG

Brut Rosé

Chardonnay 20% fermentato in piccole botti di rovere e 20% di altra annata vinificato in acciaio; Pinot Bianco 20% fermentato in acciaio; Pinot Nero 40% fermentato in acciaio dopo una leggera macerazione sulle bucce che dona il classico colore rosa. Così nasce la Cuvée, che viene imbottigliata con lo sciroppo di tiraggio ed accatastata per la rifermentazione in bottiglia. Dopo almeno 24 mesi sui lieviti, il Rosé Brut viene lavorato per compattare il sedimento contro il tappo provvisorio e poi degorgiato e confezionato. Si distingue per la sua spuma esuberante con perlage fine ed elegante; aroma delicato e persistente, caratterizzato da note fresche e fruttate, con suadenti sfumature di frutti rossi. Per la sua tipica freschezza accompagna piacevolmente pasti vegetariani, piatti e zuppe di pesce, carni bianche.

ALCOOL: 12%-12,5%

ACIDITÀ: 6,5-7,0 PER MILLE

ZUCCHERI RIDUTTORI: 9-10 GR/L

ESTRATTO SECCO: 18-22 GR/L

15.000  0,75L

1.000  1,5L



Franciacorta DOCG

Pas Dosé

Dall'unione di quattro vini (Chardonnay: 30% fermentato in piccole botti di rovere e 30% frutto di altra annata vinificato in acciaio; Pinot bianco: 30% fermentato in acciaio; Pinot Nero: 10% fermentato in acciaio) nasce la Cuvée. Imbottigliato con lo sciroppo di tiraggio ed accatastato per la rifermentazione in bottiglia, dopo almeno 30 mesi sui lieviti il Pas Dosé viene lavorato per compattare il sedimento contro il tappo provvisorio poi degorgiato e confezionato. Aroma sottile, consistente; sapore asciutto, secco con vena acidula e nervo caratteristico, di stoffa elegante; spuma persistente e perlage fine. Particolarmente indicato con piatti di pesce e crostacei.

ALCOOL: 11.5%-12.5%

ACIDITÀ: 6 - 6.5 PER MILLE

ZUCCHERI RIDUTTORI: < 3 GR/L

ESTRATTO SECCO: 18 - 22 GR/L

CA. 15,000  0,75L

CA. 1,000  1,5L

CA. 100  3L



Franciacorta DOCG

Brut Satèn Millesimato

Dalle sole uve Chardonnay si ottiene il vino che fermenta parte in acciaio (60%) e parte in piccole botti di rovere. In primavera, aggiunto lo sciroppo di tiraggio, viene imbottigliato ed accatastato per la rifermentazione. Il minor quantitativo di zucchero renderà la spuma meno irruenta e più “setosa”. Dopo almeno 30 mesi sui lieviti il Satèn viene lavorato per compattare il sedimento contro il tappo provvisorio poi degorgiato e confezionato. Aroma intenso, fruttato e vanigliato; sapore pieno, complesso di frutta e pasticceria; spuma tipicamente sottile e persistente che avvolge il palato con grande garbo. Magnifico aperitivo, accompagna molti piatti di alta cucina; chi lo assaggia non rinuncerà facilmente alla sua incredibile suadenza.

ALCOOL: 11,5%-13%

ACIDITÀ: 6-6,5 PER MILLE

ZUCCHERI RIDUTTORI: 8 GR/L

ESTRATTO SECCO: 18-22 GR/L

40.000  0,75L

2.000  1,5L

200  3L



Franciacorta DOCG

Rosé Pas Dosé Millesimato “Parosé”

Deve la sua tenue colorazione, il profumo, il gusto, la struttura e la longevità al Pinot Nero, che qui è presente al 70%, e l'eleganza delle sfumature al 30% di Chardonnay. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti di rovere. Imbottigliato con lo sciroppo di tiraggio ed accatastato per la rifermentazione in bottiglia, dopo almeno 30 mesi sui lieviti il Franciacorta Parosé viene lavorato per compattare il sedimento contro il tappo provvisorio poi degorgiato e confezionato. Il rabbocco con lo stesso vino ne determina la tipologia Pas Dosé. Ulteriore affinamento precede l'immissione alla vendita.

Dal colore buccia di cipolla, perlage sottile e continuo. Aroma elegante di piccoli frutti rossi; sapore ricco e persistente, secco, sapido, asciutto, avvolgente. Per la sua struttura si accompagna anche a piatti importanti fino alle carni rosa.

ALCOOL: 11,5%-13%

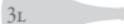
ACIDITÀ: 6,5-7 PER MILLE

ZUCCHERI RIDUTTORI: <3 GR/L

ESTRATTO SECCO: 18-22 GR/L

10.000  0,75L

1.000  1,5L

100  3L



FRANCIACORTA

il Mostard

Franciacorta DOCG

Extra Brut Millesimato “EBB”



Da cinque eccellenti nostri vigneti di Chardonnay si ottiene il mosto, che fermentato in piccole botti di rovere per cinque mesi, dà origine al Millesimato EBB, dedicato ad Emanuela Barboglio. Imbottigliato con lo sciroppo di tiraggio ed accatastato per la rifermentazione in bottiglia, dopo almeno 30 mesi sui lieviti il Franciacorta Extra Brut EBB viene lavorato per compattare il sedimento contro il tappo provvisorio poi degorgiato e confezionato. Ulteriore affinamento precede l'immissione alla vendita.

Spumabianca importante e di buona persistenza, perlage particolarmente minuto e persistente. Il colore è giallo con evidenti riflessi verdognoli. Il profumo è ampio ed accattivante, con note di frutta matura ed un sottofondo di fiori gialli e vaniglia. In bocca è sapido e persistente. Armonia e spessore si fondono con eccezionale eleganza, facendone un Franciacorta di stoffa aristocratica e dall'eccellente equilibrio.

ALCOOL: 12,5%-13%

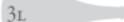
ACIDITÀ: 6,5-7,2 PER MILLE

ZUCCHERI RIDUTTORI: 5 GR/L

ESTRATTO SECCO: 20-26 GR/L

10.000  0,75L

1.000  1,5L

100  3L



FRANCIACORE

Il Mosnel

Franciacorta DOCG Pas Dosé Riserva “QdE” 2006

Le migliori uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero provenienti dai vigneti Larga Nord, Roccolino e Dosso Sud vennero vinificate in bianco in piccole botti di rovere, il Pinot Bianco proveniente dal vigneto Limbo fu vinificato in vasche d'acciaio. L'assemblaggio della cuvée avvenne a marzo, seguì il “tiraggio”, ovvero l'imbottigliamento con aggiunta di lieviti e zuccheri. Poi le bottiglie furono coricate in cataste nelle secentesche cantine e qui restarono per cinque anni, prima di procedere con la tradizionale lavorazione sui cavalletti. Infine l'espulsione dei lieviti, la colmatatura con lo stesso vino, il nuovo tappo e una prestigiosa veste d'autore per un vino eccezionale in edizione limitata: soltanto 4.000 bottiglie numerate, 400 bottiglie in formato Magnum numerate, come anche le 100 bottiglie Jeroboam, per quei fortunati che potranno gustare questo prodotto eccezionale.

Il Franciacorta DOCG Pas Dosé “QdE” 2006 ha un bel color giallo paglierino, brillante. La spuma fine e persistente, sprigiona al naso un bouquet intenso, ampio ed emozionante con spiccate note floreali, agrumi, pompelmo rosa e crosta di pane. Al gusto è vivo, elegante e ricorda la pesca bianca, perfetto per accompagnare i migliori piatti dell'alta ristorazione.

ALCOOL: 12.5%

ACIDITÀ: 7.5 PER MILLE

ZUCCHERI RIDUTTORI: < 3 GR/L

ESTRATTO SECCO: 23 GR/L

4,000  0,75L

400  1,5L

100  3L

Premio Nazionale Il Mosnel “Questione di Etichetta”



Correva l'anno 2005 e, con il patrocinio di ADI Design, nasceva il Premio **il Mosnel “Questione d’Etichetta”** con l’obiettivo di trovare una veste speciale per un Franciacorta raro e pregiato.

Nel 2012 siamo ormai giunti alla Quarta Edizione del Premio QdE; il nuovo **Franciacorta Pas Dosé “Qde” Riserva 2006**, grazie ancora al prestigioso patrocinio di ADI, trova la sua veste per 4.000 bottiglie 0,75 litri,

400 Magnum e 100 Jeroboam, tutti esemplari numerati. Un Franciacorta prezioso ed importante, frutto di un’eccellente annata e rimasto 5 anni in affinamento sui lieviti. A vincere ancora una donna: **Laura Ferrario di Milano**, che presenta un bellissimo lavoro sia per l’etichetta che per il packaging.

Tutti i progetti e le edizioni passate sono visibili sul sito de il Mosnel www.ilmosnel.com.

La giuria del Premio ha designato il suo vincitore, ma tutti sono chiamati a esprimere il loro parere e a votare online il progetto preferito.

E il certame tra designer si riaccenderà ogni volta che il tempo, il lavoro e la passione ci regaleranno nuove annate della Riserva “QdE”, ognuna con un’etichetta d’autore diversa, opere d’arte che racchiuderanno altre opere d’arte. Le prime da collezionare e ammirare, le seconde da gustare.

Curtefranca Bianco DOC "Campolarga"

Nasce dall'uvaggio di Chardonnay (60%), Pinot Bianco (40%) e viene affinato in vasche d'acciaio fino alla primavera successiva la vendemmia.

Aroma delicato, fresco e fruttato; al palato è sapido con vena acidula. Particolarmente indicato per accompagnare antipasti di magro, carni bianche e pesce lessato.

ALCOOL: 11,5%-12,5%

ACIDITÀ: 5,5 PER MILLE

ZUCCHERI RIDUTTORI: 1,5 GR/L

ESTRATTO SECCO: >20 GR/L





Curtefranca Rosso DOC "Fontecolo"

Fontecolo è prodotto da uve Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 30%, Nebbiolo 10% e Barbera 10%. Parzialmente affinato in piccole botti di rovere, il Fontecolo si distingue per il caratteristico profumo che evolve con l'invecchiamento in un armonico bouquet. Il suo sapore è di medio corpo, con sentori di frutta di bosco, e gusto vellutato. Particolarmente indicato per carni arrosto e selvaggina, eccelle se accostato allo spiedo ed ai brasati.

ALCOOL: 12%-13%

ACIDITÀ: 5,5 PER MILE

ZUCCHERI RIDUTTORI: 1,5 GR/L

ESTRATTO SECCO: >24 GR/L

20.000  0,75L

IGT Sebino Passito “Sulif”

Le più integre e mature uve Chardonnay vengono selezionate durante la vendemmia, nel mese di settembre, e lasciate ad appassire sui graticci fino alla prima decade di novembre, momento della pressatura ed inizio della fermentazione in Barriques. Qui il Passito resta in affinamento per almeno 18 mesi prima dell’imbottigliamento.

Al complesso ed armonioso bouquet, corrispondono al palato sentori di miele ed albicocche secche, la morbidezza unita alla persistenza lo rendono ideale con patè, terrine, formaggi a pasta molle e dolci secchi.

ALCOOL: 14%-15%

ACIDITÀ: 6-8 PER MILLE

ZUCCHERI RIDUTTORI: 90 GR/L

ESTRATTO SECCO: 30-33 GR/L

0,375L — 3.000





Vivere il Mosnel

Il Mosnel promuove attivamente il territorio della Franciacorta e la sua cultura. Propone uno stile di vita che riscopre la natura, che ricerca il buono e il bello, che si compie nell'emozione di momenti unici. È possibile, su prenotazione, visitare la cantina, il borgo e il parco della villa con le sue secolari piante; e a seguire degustare i vini de Il Mosnel in accompagnamento a specialità del territorio nei locali di “Quelli che il vino...”

Per conoscere meglio il Mosnel potete:



Visitare il nostro sito web www.ilmosnel.com
 Registrarvi nel nostro Wine Club www.quellicheilvino.it



Diventare Fan su Facebook www.facebook.com/ilMosnel

flickr

Visitare la Galleria Fotografica: www.flickr.com/ilmosnel

You Tube

Guardare i nostri video: www.youtube.com/user/mosnel09



Seguire le nostre conversazioni: www.twitter.com/ilmosnel



Scaricare l'app su Google Play o App Store e vedere le nostre etichette in Realtà Aumentata



Autostrada A4 Milano-Venezia: uscita Ospiate (6 km dall'Azienda); seguire le indicazioni per Passirano, terza uscita alla prima rotonda dopo il casello; a Passirano seguire per Camignone, dopo 2 km l'Azienda si trova sulla destra.



INQUADRA IL CODICE E CLICCA!



il Mosnel
FRANCIACORTA

il Mosnel di Emanuela Barboglio e Figli Soc. Agr. Semp.

Via Barboglio, 14 · 25040 Camignone di Passirano (BS)

Tel. 030 653117 · Fax 030 654236 · info@ilmosnel.com