



TENUTA MORASCHI
FRANCIACORTA

Per una corretta gestione dell'imballaggio al termine dell'utilizzo:

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51
Vetro	Alluminio e Metallo	Alluminio e Metallo	Sughero
RACCOLTA DIFFERENZIATA			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici
<i>Verifica le disposizioni del tuo Comune Separa le componenti e conferiscile in modo corretto</i>			

PAS DOSÉ MILLESIMATO MORASCHI

Franciacorta Pas Dosé Millesimato D.O.C.G.

Il Pas Dosé Millesimato Moraschi, annata 2015, è la perfetta attestazione della maestria dei nostri enologi. Di sublime fragranza e vivacità, armonizzato con maniacale scrupolo ed accuratezza ai profumi delle uve d'origine, oltre che ai nobili sentori della rifermentazione in bottiglia, il nostro migliore Franciacorta regala una spuma soffice e delicata ed un perlage persistente, sottile e raffinato.

Pas Dosé Millesimato Moraschi, vintage 2015, is the perfect witness of our winemakers' mastery. Of sublime fragrance and vivacity, harmonized with maniacal care and accuracy to the aromas of the original grapes, as well as the noble scents of refermentation in the bottle, our best Franciacorta gives a soft and delicate foam and a persistent perlage, subtle and refined.

Denominazione: Franciacorta Millesimato D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: In media 60 mesi

Dosaggio alla sboccatura: 1 g/l, nessuna aggiunta di liqueur d'expedition

Note di degustazione: Al nasgo giungono intensi profumi di frutta esotica matura (mango e ananas), aromi terziari e note vanigliate, sfuma in chiusura con una lieve nota di alga marina. Al palato regala una piacevole sensazione di freschezza e persistenza minerale, il sapore è sapido, intenso, pieno e armonico

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto, con piatti ricercati

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Pressione: 5,5 atmosfere

Formato: Standard (0,75 L), Magnum (1,5 L)

Type: Franciacorta Millesimato D.O.C.G.

Vineyards: Foothills, Capriolo (BS), Franciacorta, Italy

Soil characteristics: Medium-textured, of morainic origin

Cultivation system: Guyot

Harvest period: From the third decade of August to the first decade of September. Manual harvesting into boxes, with sorting of the grapes on the wine

Wine making: Soft pressing, inox thermoconditioned basins fermentation process

Draft: From May to June of the year following the harvest

Refinement: In bottles for at least 60 months on yeasts

Sugar residue: 1 g/l, no addition of liqueur d'expedition, "Dosage Zero"

Tasting notes: On the nose there are intense aromas of ripe exotic fruit (mango and pineapple), tertiary aromas and vanilla notes, fading in the end with a slight note of seaweed. It offers a pleasant sensation of freshness and mineral persistence to the palate, the taste is savory, intense, full and harmonious.

Matching: Ideal throughout a meal, with refined dishes

Serving temperature: 6-8°C

Alcol: 13% Vol.

Pressure: 5,5 atmospheres

Sizes: Classic (0,75 L), Magnum (1,5 L)