

Il successo al femminile di Mosnel che si incrocia con quello della Franciacorta

10 Ottobre 2025



CAMIGNONE – A dieci anni esatti dall’Expo milanese che ne decretò di fatto l’affermazione internazionale come bollicine ufficiali della manifestazione, la Franciacorta è sicuramente una delle aree spumantistiche, insieme al Trentodoc e all’Alta Langa, ad essere cresciuta in notorietà e qualità come insieme compatto ed omogeneo, enfatizzando quel concetto di terroir, tanto caro ai cugini francesi, dove il valore della denominazione è maggiore dei singoli marchi.

Fra le aziende che hanno scritto la storia delle bollicine Docg di Franciacorta rientra, senza dubbio, Mosnel della famiglia Barzanò.

Pregiati “metodo classico” nati dai terreni calcarei-argillosi di origine morenica dove i Barboglio Barzanò dal 1836 portano avanti la valorizzazione di un territorio, con i loro 41 ettari vitati quasi a corpo unico, concentrati nell’anfiteatro morenico a sud-est del lago d’Iseo, che garantisce escursioni termiche e ventilazione ideali per la qualità dei grappoli di Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay, radicati su terreni sassosi da cui deriva l’etimo “Mosnel”, termine dialettale di origine celtica che indica una pietraia.

Il successo di Mosnel si deve soprattutto ad una donna straordinaria, **Emanuela Barboglio Barzanò** che rimasta orfana a soli 18 anni seppe trasformare l'azienda agricola di famiglia, intuendo, grazie anche ai consigli dell'amico **Guido Berlucchi**, le potenzialità spumantistiche dell'area.



La quinta generazione dei Barzanò, i figli **Lucia** e **Giulio**, hanno saputo raccogliere la sua eredità innovatrice, mantenendo il rigore produttivo in vigna come in cantina, introducendo la coltivazione biologica e ampliando l'accoglienza enoturistica.

Filari di vigneti annunciano l'elegante cancello d'ingresso che si apre su una tipica cascina lombarda del '600, borgo agricolo a più corpi via via diventati area di vinificazione.

L'attività si svolge nella stratificata struttura antica con costruzioni che spaziano dal XVI al XIX secolo a cui si è affiancata dal 2018 la moderna e funzionale cantina su tre piani interrati più uno fuori terra.

Al piano superiore dell'antico corpo centrale le sale riservate alle degustazioni e agli eventi con le finestre esterne che inquadrano la villa ottocentesca, tuttora residenza familiare, con vista sul magnifico parco con giardino all'inglese.

Le scuderie si sono trasformate in parte nella barricaia dove maturano i singoli vini base che andranno a formare le pregiate cuvée aziendali mentre gli archi in mattoni incorniciano impressionanti pareti di bottiglie, pazientemente ordinate ad affinare.



Fra le pluripremiate referenze capaci di raccontare la passione di Emanuela Barboglio Barzanò e dei suoi eredi ci sono senza dubbio il Pas Dosé Riserva QdE, prodotto solo nelle annate migliori, l'Extra Brut Millesimato EBB, da sole uve chardonnay, dedicato proprio alla vulcanica fondatrice, di cui porta le iniziali, e un autentico benchmark delle bollicine in rosa di Franciacorta come il Parosé.

Ma a fianco di queste eccellenze ci sono etichette che hanno attraversato l'evolversi della denominazione come l'antesignano Brut, prodotto fin dal 1979, il leggiadro Satèn e il Rosé, tutti con un rapporto qualità/prezzo davvero encomiabile e che meritano un sia pur breve focus degustativo.

Mosnel Franciacorta Brut

Il Brut “veterano” di Mosnel è una collaudata cuvée di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero che sosta almeno 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura e del successivo imbottigliamento. Nel calice il suo giallo paglierino intenso con riflessi dorati denota un perlage fine e elegante. All’olfattivo dominano le note floreali di biancospino e sambuco e il fruttato di pesca bianca e ananas insieme a tocchi agrumati e di erbe aromatiche. Beva fresca e immediata, con un finale persistente e lievemente ammandorlato.

Da gâteau di patate o cappellette gratinate.

Mosnel Franciacorta Brut Satèn 2021

La versione “setosa” delle bollicine Mosnel è uno Chardonnay in purezza, prodotto dal 1996, dal color dorato luminoso e fittissimo perlage. 36 mesi sui lieviti per un millesimo che al naso si presenta con un fruttato di mela Golden, pesca bianca e zenzero candito, con note burrose e di frutta secca e con un fondo di una delicata nota di brioche appena sfornata. Sorso schietto, cremoso e avvolgente, di bella mineralità, con una carezzevole e sapida effervescenza che stimola il sorso successivo.

Aperitivo a tutto tondo, si presta bene ad accompagnare un risotto agli asparagi e frutti di mare o una frittura di moscardini.

Franciacorta Brut Rosé

Il fratello minore del pluripremiato Parosé è una cuvée di Pinot Nero Chardonnay e Pinot Bianco prodotto dal 2006 dal bel rosa fiore di pesco che matura oltre 24 mesi sui lieviti. Olfattivo intrigante di piccoli frutti rossi, durone, melagrana e arancia sanguinella con floreale di peonia e una delicata nuance di anacardo e caramello.

Al gustativo si apprezza subito la dinamicità del sorso con verve fresco-sapida che sostiene un persistente ed appagante finale.

Bollicine gastronomiche di ampia elasticità di abbinamenti che possono spaziare da una zuppa di pesce agli straccetti di pollo alla curcuma e paprika e finanche una tartare di fassona.