



CANTINA MOSCONE

Dolcetto d'Alba D.o.c.

Vigneto:

- Area: Monforte d'Alba.
- Uve: 100% Dolcetto.
- Esposizione: Sud e sud-ovest.
- Altimetria s.l.m.: 450 – 480 mt.
- Densità di impianto ceppi/ettaro: 4500.
- Allevamento: a Guyot.
- Periodo di raccolta: Settembre.



Cantina:

Raccolta manuale delle uve. Macerazione a contatto con le vinacce per circa 10 giorni e fermentazione a una temperatura di circa 28°C in acciaio inox. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera viene riposto in recipienti di acciaio inox dove affina per 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

- Grado alcolico: 13,5%.

Degustazione:

- Colore: Rosso rubino.
- Profumo: Intenso di frutti rossi e di mora, con aromi floreali di viola e ciclamino, seguiti da delicati sentori speziati.
- Sapore: Fruttato, vinoso e di medio corpo, con una buona spalla acida e tannini rotondi che lo rendono persistente e beverino.
- Temperatura di servizio: 18-20°C
- Abbinamenti gastronomici: Perfetto a tutto pasto, come aperitivo con torte salate, prosciutti e formaggi a media stagionatura, si abbina con risotti e primi di verdure e preparazioni delicate come zuppe e vellutate.