



CANTINA MOSCONE

Nebbiolo d'Alba D.o.c.

Vigneto:

- Area: Monforte d'Alba.
- Uve: 100% Nebbiolo.
- Esposizione: Sud e sud-ovest.
- Altimetria s.l.m.: 450 – 480 mt.
- Densità di impianto ceppi/ettaro: 4500.
- Forma di allevamento: a Guyot.
- Periodo di vendemmia: Ottobre.



Cantina:

Raccolta manuale delle uve. Macerazione a contatto con le vinacce per circa 18 giorni e fermentazione a una temperatura di circa 26°C in acciaio inox. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera viene riposto in botti di rovere grande da 25 hL dove affina per 12 mesi, per poi passare in vasche d'acciaio per altri 10-12 mesi prima dell'imbottigliamento.

- Grado alcolico: 14 – 14,5%.

Degustazione:

- Colore: Rosso rubino con riflessi granati.
- Profumo: Intenso di frutta rossa e frutti di bosco, prugna e ribes aromi floreali di rosa appassita e viola, seguiti da sentori speziati di pepe e liquirizia.
- Sapore: Elegante e di medio corpo, il grado alcolico è ben bilanciato da un'acidità che conferisce freschezza e, assieme ai tannini vellutati in chiusura, rendono la beva persistente ed appagante.
- Temperatura di servizio: 18°C
- Abbinamenti gastronomici: Perfetto con pietanze grasse e saporite, formaggi piemontesi e salumi. È indicato con la carne stufata e i bolliti. Ideale con i primi succulenti e ottimo in abbinata a fritti di carne e verdure.