



M O S C O N E



Dedicato a: Gallaverna Annamaria, che con il suo animo austero e tenace, identifica e accomuna i tratti di questo vino al Re delle Langhe.

BARBARESCO D.O.C.G.

VIGNETO:

Area del vigneto: Neive.

Varietà delle Uve: 100% Nebbiolo.

Esposizione: Sud e Sud-Ovest.

Struttura del suolo: Formazioni di lequio, marna argillosa.

Forma di allevamento: Guyot.

Metodo di raccolta: Completamente manuale.

Periodo di raccolta: 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 50 hL dove affina per un lungo periodo, per poi passare in vasche d'acciaio e completare l'affinamento prima dell'imbottigliamento. Seguono diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Contenuto alcolico: 14 – 14,5%.

Formato prodotto: 0,75 L.

DEGUSTAZIONE:

Colore: Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: Intenso di frutta rossa in confettura, frutti di bosco e ribes, aromi floreali di geranio e viola, seguiti da intensi sentori speziati di pepe, noce moscata e liquirizia.

Sapore: Elegante e strutturato, con tannini intensi e vellutati in chiusura. Molto persistente ed appagante.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con pietanze grasse e sapide, formaggi piemontesi e salumi. È indicato con la carne stufata, i bolliti e la selvaggina, ma anche con primi piatti molto ricchi, specialmente se giovane.

Smaltimento

SCATOLA	BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	ETICHETTA
PAP 20	GL71	C/ALU 90	FOR 51	PAP 22
RACCOLTA CARTA	Vetro	Alluminio e metallo	Legno	Carta
A fine vita RACCOLTA DIFFERENZIATA.				
Verifica le disposizioni del tuo Comune.				

F.lli Moscone S.C.A.
Località Sant'Anna 9, Frazione Roddoli - 12065 Monforte D'Alba (CN) - ITALY Tel. +
39.0173.78458 - Fax. + 39.0173.789281 - C.F./ P.IVA : 02924600048 E-mail:
info@cantinamoscone.com - www.cantinamoscone.com