



M O S C O N E

BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE

VIGNETI:

Comune: Monforte d'Alba.

Vitigno: Barbera 100%.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest.

Struttura del terreno: Prevalentemente calcareo e argilloso.

Allevamento: Guyot.

Metodo di vendemmia: Completamente manuale.

Periodo di vendemmia: Metà settembre.

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta selezione si procede con una pressatura soffice delle uve volta ad ottenere solo il mosto più nobile.

Seguendo la tradizionale vinificazione in rosso, la macerazione con le bucce avviene per 10-15 giorni a una temperatura di circa 26° C in tini di legno di rovere.

Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno e affina in tonneau nuovi di rovere francese.

Invecchiamento: 12-14 mesi in toneaux nuovi di rovere francese, vasche di acciaio inox e bottiglia.

Grado alcolico: 15,5% vol.

Formati prodotti: 0,75 l. ; 1,5 l.

Potenziale invecchiamento: Oltre 10 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vista: Rosso violaceo intenso.

Profumo: Ricco e complesso di petali di rosa appassiti, violetta, fragola selvatica, mora seguiti da note speziate di pepe nero e liquirizia.

Palato: Caldo e corposo, con tannini morbidi e buona acidità.

NOTE DI SERVIZIO:

Temperatura ideale: 16-18°.

Bicchieri ideali: Calice ampio per vini rossi di buona struttura.

Abbinamenti: Si sposa bene con primi piatti della tradizione italiana, carni e verdure alla griglia, pollo arrosto, formaggi saporiti e di stagione



La Barbera è una delle poche varietà di uva con un nome femminile e per questo vogliamo la nostra Barbera d'Alba Superiore: intensa, elegante e longeva. Ha origine in varie sottozone del Piemonte, come Alba e Asti, ma poi si è diffusa in vari luoghi d'Italia e del mondo.

SCATOLA
PAP 20
RACCOLTA CARTA
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Riduci il volume della scatola.

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	ETICHETTA
GL71	C/ALU 90	FOR 51	PAP 22
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