



M O S C O N E



Dedicato a: Abbona Luciana,
donna mora come il sentore che rilascia questo
vitigno, affascinando chiunque lo degusti grazie
alla sua accattivante personalità.

BARBERA D'ALBA D.O.C.

VIGNETO:

Area del vigneto: Monforte d'Alba.

Varietà delle Uve: 100% Barbera.

Esposizione: Sud-Ovest.

Struttura del suolo: Prevalentemente argilloso e calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

Metodo di raccolta: completamente manuale.

Periodo di raccolta: Settembre.

CANTINA:

Raccolta manuale delle uve. Macerazione a contatto con le vinacce per circa 15 giorni e fermentazione a una temperatura di circa 26°C in acciaio inox. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera viene riposta in botti di rovere grande da 25 hL dove affina per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Contenuto alcolico: 14,5%.

Formato prodotto: 0,75 L; 1,5 L.

DEGUSTAZIONE:

Colore: Rosso rubino scuro.

Profumo: Intenso e avvolgente di frutti di bosco, prugna e viole, aromi speziati e legnosi di pepe e liquirizia.

Sapore: Corposo, elegante, con la giusta acidità che regala freschezza, attenuando il tenore alcolico. Il tutto è equilibrato da un tannino morbido e persistente.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato in abbinamento con i primi piatti della tradizione piemontese, con carni e verdure grigliate, arrosti, brasati, formaggi saporiti e stagionati, polpette di carne e verdure.

Smaltimento

SCATOLA	BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	ETICHETTA
PAP 30	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. Riduci il volume della scatola.				