



M O S C O N E

BAROLO 1877 D.O.C.G.

VIGNETO:

Area del vigneto: Monforte d'Alba, zona Bussia.

Varietà delle Uve: 100% Nebbiolo.

Esposizione: Sud e Sud-Ovest.

Tipologia di suolo: Marna grigia e in parte arenaria.

Forma di allevamento: Guyot.

Periodo di raccolta: Ottobre.

Metodo di raccolta: Completamente manuale.

CANTINA:

Raccolta manuale delle uve. Macerazione a contatto con le vinacce per circa 20 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 almeno 24 mesi, per poi passare in vasche d'acciaio per almeno completare l'affinamento prima dell'imbottigliamento.

Grado alcolico: 14 – 14,5%.

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

DEGUSTAZIONE:

Colore: Rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

Profumo: Intenso di frutta rossa in confettura, prugna e ribes aromi floreali di rosa appassita e viola, seguiti da sentori più complessi di spezie, liquirizia, sottobosco.

Sapore: Avvolgente, elegante. Lunga persistenza nella beva, complici i tannini armonici e setosi. Il grado alcolico è ben bilanciato da una sorprendente freschezza, indice della sua grande capacità d'invecchiamento.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici:

L'abbinamento classico è con pietanze succulente come la selvaggina, le carni pregiate alla griglia, gli stufati, i bolliti. Perfetto con i salumi, è anche l'ideale con preparazioni molto aromatiche, come i piatti a base di tartufo, fegato e formaggi ovini.



Dedicato a: Moscone Mariano, il suo rispetto per la terra e i suoi insegnamenti riguardo la cura all'interno del vigneto ci fanno apprezzare maggiormente questo pregiato vino.

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