



M O S C O N E



Dedicato a: Moscone Angelo,
a cui porghiamo enorme gratitudine per il tesoro
che ci ha lasciato, dandoci la possibilità di
produrre il vino considerato il Re delle Langhe.

BAROLO D.O.C.G. BUSSIA

VIGNETO:

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

Varietà delle Uve: 100% Nebbiolo da singolo vigneto.

Esposizione: Sud e Sud-Ovest.

Tipologia di terreno: Marna grigia.

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 botti di rovere da 50 HL.

Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera viene riposto in botti di rovere grande da 50 hL dove affina per almeno 30 mesi, per poi passare in vasche d'acciaio per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

Grado alcolico: 14,5 – 15 %.

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

DEGUSTAZIONE:

Colore: Rosso granato con riflessi aranciati.

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

Sapore: Avvolgente, elegante. Lunga persistenza nella beva, complici i tannini levigati e armonici. 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.

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