



M O S C O N E



CHARDONNAY LANGHE D.O.C.

VIGNETO:

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

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

Struttura del suolo: Prevalentemente marna grigia e sabbia.

Forma di allevamento: Guyot.

Metodo di raccolta: completamente manuale.

Periodo di raccolta: Fine Agosto, inizio Settembre.

CANTINA:

Raccolta manuale delle uve. Dopo la pressatura soffice, la vinificazione ha luogo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza il contatto con le fecce. Successivamente il vino affina alcuni mesi in recipienti di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Fermentazione malolattica: No

Contenuto alcolico: 13 -14%.

Formato prodotto: 0,75 l.

DEGUSTAZIONE:

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Note di frutta tropicale e a polpa gialla, foglia di limone e fiori bianchi.

Sapore: Intenso, fresco, corposo. L'acidità e il grado alcolico ben si compensano creando un finale sapido e di lunga persistenza.

NOTE DI SERVIZIO:

Temperatura ideale: 10°C.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto per esaltare piatti dal sapore delicato o poco conditi: il pesce al vapore, le carni bianche, le patate, i formaggi a pasta molle.

Abbinamento piemontese: Tonno di coniglio, Robiola di Roccaverano.

Dedicato a: Moscone Livio, uomo dinamico e dalle grandi capacità di adattamento a seconda del luogo in cui si trova, rendendosi sempre interessante come questo vitigno.

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. Riduci il volume della scatola.				
Verifica le disposizioni del tuo Comune.				