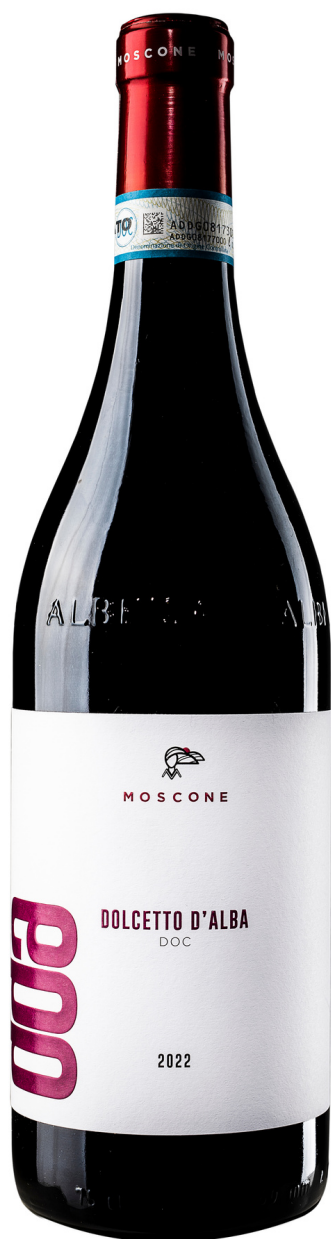




M O S C O N E



Dedicato a: Prando Carla,
colei che nella sua semplicità aggiungeva sempre
un posto a tavola per condividere un buon
bicchiere di Dolcetto.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

VIGNETO:

Area del vigneto: Monforte d'Alba.

Varietà delle Uve: 100% Dolcetto.

Esposizione: Sud e Sud-est.

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 10 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 recipienti di acciaio inox dove affina per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Contenuto alcolico: 13 - 13,5%.

Formato prodotto: 0.75 L.

DEGUSTAZIONE:

Colore: Rosso rubino tendente al violaceo.

Profumo: Intenso di frutti rossi e di mora, con aromi floreali di viola e ciclamino, seguiti da delicati sentori speziati.

Sapore: Fruttato, vinoso e di medio corpo, con una buona spalla acida e tannini rotondi che lo rendono persistente e beverino.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: Perfetto a tutto pasto, come aperitivo con torte salate, prosciutti e formaggi a media stagionatura, si abbina con risotti e primi di verdure e preparazioni delicate come zuppe e vellutate.

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.				
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