



M O S C O N E

"GIOVANE RIBELLE" brut



VIGNETO:

Area del vigneto: Monforte d'Alba.

Varietà delle uve: Nebbiolo; Chardonnay.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest.

Struttura del suolo: Calcareo, argilloso.

Forma di allevamento: Guyot.

Metodo di raccolta: Esclusivamente manuale.

Periodo di raccolta: Primi giorni di settembre.

CANTINA:

Dopo un'accurata selezione si procede con una pressatura soffice delle uve volta ad ottenere solo il mosto più nobile. Successiva alla vinificazione in bianco tradizionale, la seconda fermentazione ha luogo in bottiglia applicando il Metodo Classico. La presa di spuma è seguita dall'affinamento sui lieviti a temperature e ambiente controllato. Dopo la sboccatura, un'ulteriore sosta in bottiglia per alcuni mesi precede l'immissione sul mercato.

Tipologia di spumante: Metodo Classico.

Affinamento sui lieviti: 24 mesi min.

Dosaggio alla sboccatura: Brut.

Contenuto alcolico: 12,5% - 13% vol.

Formato prodotto: 0,75 l.

DEGUSTAZIONE:

Alla vista: Giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Perlage molto fine.

All'olfatto: Profumi sottili ed eleganti di fiori bianchi e frutti a polpa bianca accompagnati da suggestioni di note di frutti rossi, fresche, tipiche del Nebbiolo.

Al palato: Fresco e minerale, bilanciato. La bolla cremosa regala un sorso persistente e armonico.

Il segno grafico del logo è il nome stesso del vino. È il punto di partenza che racchiude tutto il significato: una forma morbida e circolare, di forte impatto visivo e facilmente riconoscibile. Il timbro sottolinea l'unicità del prodotto. L'idea di "ribellione" è già evidente dall'etichetta, che non segue le misure classiche, ma è anche originale e giovane nello stile.

-Marco Moscone-

NOTE DI SERVIZIO:

Temperatura ideale: 8-10°.

Bicchieri ideali: Balloon flute, tulipano.

Abbinamenti: Ideali per l'aperitivo e i piatti a base di pesce e crostacei. Si accosta bene ai primi di pasta fresca e risotti.

Abbinamento piemontese: Perfetto con Tuma di Langa e Prosciutto Crudo di Cuneo.

Smaltimento

SCATOLA
PAP 20
RACCOLTA CARTA
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Riduci il volume della scatola.

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO	ETICHETTA
GL71	ALU 41	FE 40	FOR 51	PAP 22
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Legno	Carta
RACCOLTA DIFFERENZIATA			RACCOLTA DIFFERENZIATA	
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.				

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