



M O S C O N E



CHARDONNAY LANGHE D.O.C. REBLANC

VIGNETO:

Area del vigneto: Bussia (Monforte d'Alba).

Varietà delle uve: Chardonnay 100%.

Esposizione: Sud, Sud-est.

Struttura del suolo: Prevalentemente marna grigia e sabbia.

Forma di allevamento: Guyot.

Altitudine: 300-350 mt.

Metodo di raccolta: Completamente manuale.

Periodo di raccolta: Prime settimane di Settembre.

CANTINA:

Raccolta manuale delle uve. Dopo la pressatura soffice, ha luogo una fermentazione in barrique nuove di rovere francese nelle quali il vino affina, perfezionando la struttura, per circa 12 mesi con periodiche azioni di rimessa in sospensione del vino attraverso la tecnica del "batonnage".

Fermentazione malolattica: Sì

Contenuto alcolico: 14,0 - 14,5 % vol.

Formato prodotto: 0,75 l.

DEGUSTAZIONE:

Colore: Elegante e profondo giallo ambrato.

Profumo: Piacevoli note di legno, vaniglia e miele.

Palato: Raffinata avvolgenza, intenso, cremoso e intrigante.

NOTE DI SERVIZIO:

Temperatura ideale: 13-15°.

Bicchieri indicati: Grand Balloon.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, carni bianche/pesce saporiti, tartufo, pasticceria secca.

Le uve Chardonnay, che crescono in tutto il mondo, esprimono una particolare complessità aromatica ben marcata nelle Langhe, e più precisamente, nel nostro Cru di Bussia. Questo, in aggiunta a delle temperature ottimali tipiche della zona, garantisce un sorprendente equilibrio ed una straordinaria intensità anche nelle giovani annate.

Smaltimento

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

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	ETICHETTA
GL71	C/ALU 90	FOR 51	PAP 22
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