



M O S C O N E



ROERO D.O.C.G.

VIGNETI:

Comune: Monticello d'Alba (Roero).

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Esposizione: Sud-Est, Sud-Ovest.

Struttura del terreno: Prevalentemente sabbioso e calcareo.

Allestimento: Guyot.

Altitudine: 300-350 mt.

Metodo di vendemmia: Completamente manuale.

Epoca di vendemmia: Prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta selezione si procede con una pressatura soffice delle uve volta ad ottenere solo il mosto più nobile.

Seguendo la tradizionale vinificazione in rosso, la macerazione con le bucce avviene per 18-20 giorni a una temperatura di circa 26° C in tini di legno di rovere.

Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno e affina in tonneau nuovi di rovere francese.

Invecchiamento: 12 mesi in tonneau nuovi di rovere francese, vasche di acciaio inox e bottiglia.

Grado alcolico: 14,5 % vol.

Formati prodotti: 0,75 l. ; 1,5 l.

Potenziale invecchiamento: Oltre 15 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vista: Rosso granato brillante, tendente all'arancione pallido con l'invecchiamento.

Profumo: Intensa confettura di frutti rossi, frutti di bosco e ribes, aromi floreali di geranio e violetta, seguiti da intensi sentori speziati di pepe, rosa appassita e liquirizia.

Palato: Vino elegante ed equilibrato, di corpo pieno. Tannini vellutati e una buona acidità rendono ogni sorso ricco e persistente.

NOTE DI SERVIZIO:

Temperatura ideale: 16°-18°.

Calice ideale: Calice ampio per vini rossi di buona struttura.

Abbinamenti: Si abbina bene ai piatti tradizionali delle Langhe, come antipasti di pasta fresca con carne e sughi, soprattutto se giovane, carni bollite, tartufo e funghi.

Con le sue caratteristiche note speziate e la sua inconfondibile struttura, il Roero DOCG è il "ragazzo" vivace ed energico del Roero. Capace di stupire per la sua longevità e l'equilibrio tra freschezza e trama tannica, è il vino di compromesso perfetto tra un semplice Nebbiolo e un intricato Barolo.

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