

Piemonte | Moscone

Barbaresco

Barbaresco Docg



MOSCONE

Proprietà	Fratelli Moscone
Inizio attività	2003
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	18
BTG prodotte	80.000



BARBARESCO

Vino rosso

Codice 69480

Annata 2020

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Langhe

Vitigni Nebbiolo

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Nebbiolo 100%

Vinificazione Macerazione a contatto con le vinacce per circa 18 giorni e fermentazione a una temperatura di circa 26°C in acciaio inox. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno.

Suolo Formazioni di lequio, marna argillosa

Abbinamento Perfetto con pietanze grasse e sapide, formaggi piemontesi e salumi. È indicato con la carne stufata, i bolliti e la selvaggina, ma anche con primi piatti molto ricchi, specialmente se giovane.

Vista Rosso rubino con riflessi granati

Olfatto Intenso di frutta rossa in confettura, frutti di bosco e ribes, aromi floreali di geranio e viola, seguiti da intensi sentori speziati di pepe, noce moscata e liquirizia.

Gusto Elegante e strutturato, con tannini intensi e vellutati in chiusura. Molto persistente ed appagante.

Affinamento In primavera viene riposto in botti di rovere grande da 50 hL dove affina per un lungo periodo, per poi passare in vasche d'acciaio e completare l'affinamento prima dell'imbottigliamento. Seguono diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Ottobre

Grado alcolico 14,00 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°