

Piemonte | Moscone

Barbera D'Alba

Barbera D'Alba Doc



MOSCONE

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



BARBERA D'ALBA

Vino rosso

Codice 69413

Annata 2021

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Langhe

Vitigni Dolcetto

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Barbera 100%

Vinificazione Macerazione a contatto con le vinacce per circa 15 giorni e fermentazione a una temperatura di circa 26°C in acciaio inox. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno.

Suolo Prevalentemente argilloso e calcareo

Abbinamento Particolarmente indicato in abbinamento con i primi piatti della tradizione piemontese, con carni e verdure grigliate, arrosti, brasati, formaggi saporiti e stagionati, polpette di carne e verdure.

Vista Rosso rubino scuro.

Olfatto Intenso e avvolgente di frutti di bosco, prugna e viole, aromi speziati e legnosi di pepe e liquirizia.

Gusto Corposo, elegante, con la giusta acidità che regala freschezza, attenuando il tenore alcolico. Il tutto è equilibrato da un tannino morbido e persistente.

Affinamento In primavera viene riposta in botti di rovere grande da 25 hL dove affina per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Grado alcolico 14,50 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°