

Piemonte | Moscone

Barbera D'Alba Superiore

Barbera D'Alba Doc



MOSCONE

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



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

Vino rosso

Codice 69589

Annata s.a.

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Langhe

Vitigni Dolcetto

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Barbera 100%

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 10-15 giorni a una temperatura di circa 26° C in tini di legno di rovere.

Suolo Prevalentemente calcareo e argilloso.

Abbinamento Si sposa bene con primi piatti della tradizione italiana, carni e verdure alla griglia, pollo arrosto, formaggi saporiti e di stagione

Vista Rosso violaceo intenso

Olfatto Ricco e complesso di petali di rosa appassiti, violetta, fragola selvatica, mora seguiti da note speziate di pepe nero e liquirizia.

Gusto Caldo e corposo, con tannini morbidi e buona acidità.

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

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Grado alcolico 15,50 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°