

Piemonte | Moscone

Barolo

Barolo Docg



MOSCONE

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



BAROLO

Vino rosso, Altri formati

Codice 69416

Annata 2016

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Langhe

Vitigni Nebbiolo

Formato

Altri formati

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Nebbiolo 100%

Vinificazione Raccolta manuale delle uve. Macerazione a contatto con le vinacce per circa 20 giorni e fermentazione a una temperatura di circa 26°C in acciaio inox. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno.

Suolo Marna grigia e in parte arenaria

Abbinamento L'abbinamento classico è con pietanze succulente come la selvaggina, le carni pregiate alla griglia, gli stufati, i bolliti. Perfetto con i salumi, è anche l'ideale con preparazioni molto aromatiche, come i piatti a base di tartufo, fegato e formaggi ovini.

Vista Rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

Olfatto Intenso di frutta rossa in confettura, prugna e ribes aromi floreali di rosa appassita e viola, seguiti da sentori più complessi di spezie, liquirizia, sottobosco.

Gusto Avvolgente, elegante. Lunga persistenza nella beva, complici i tannini armonici e setosi. Il grado alcolico è ben bilanciato da una sorprendente freschezza, indice della sua grande capacità d'invecchiamento.

Affinamento In primavera viene riposto in botti di rovere grande da 50 hL dove affina per almeno 24 mesi, per poi passare in vasche d'acciaio per almenocompletare l'affinamento prima dell'imbottigliamento.

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Ottobre

Grado alcolico 14,00 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°