

Piemonte | Moscone

Barolo Bussia

Barolo Docg Bussia



MOSCONE

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



BAROLO BUSSIA

Vino rosso

Codice 69418

Annata 2015

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Langhe

Vitigni Nebbiolo

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 botti di rovere da 50 HL. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno.

Suolo Marna grigia

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 con riflessi aranciati.

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

Gusto Avvolgente, elegante. Lunga persistenza nella beva, complici i tannini levigati e armonici. 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 30 mesi, per poi passare in vasche d'acciaio per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Ottobre

Grado alcolico 14,50 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°