

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Piemonte | Moscone

Dolcetto D'Alba

Dolcetto D'Alba Doc



M O S C O N E

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



DOLCETTO D'ALBA

Vino rosso

Codice 69412

Annata 2022

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Langhe

Vitigni Dolcetto

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Dolcetto 100%

Vinificazione Macerazione a contatto con le vinacce per circa 10 giorni e fermentazione a una temperatura di circa 26°C in acciaio inox. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera viene riposto in recipienti di acciaio inox dove affina per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Suolo Prevalentemente argilloso e calcareo

Abbinamento Perfetto a tutto pasto, come aperitivo con torte salate, prosciutti e formaggi a media stagionatura, si abbina con risotti e primi di verdure e preparazioni delicate come zuppe e vellutate.

Vista Rosso rubino tendente al violaceo.

Olfatto Intenso di frutti rossi e di mora, con aromi floreali di viola e ciclamino, seguiti da delicati sentori speziati.

Gusto Fruttato, vinoso e di medio corpo, con una buona spalla acida e tannini rotondi che lo rendono persistente e beverino.

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Grado alcolico 13,00 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°