

Piemonte | Moscone

Giovane Ribelle

Metodo Classico Brut



MOSCONE

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



GIOVANE RIBELLE

Vino bianco

Codice 69410

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo classico

Colore Bianco

Territorio Langhe

Vitigni Nebbiolo, Chardonnay

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Nebbiolo, Chardonnay

Vinificazione Dopo un'accurata selezione si procede con una pressatura soffice delle uve volta ad ottenere solo il mosto più nobile. Successiva alla vinificazione in bianco tradizionale, la seconda fermentazione ha luogo in bottiglia applicando il Metodo Classico. La presa di spuma è seguita dall'affinamento sui lieviti a temperature e ambiente controllato. Dopo la sboccatura, un'ulteriore sosta in bottiglia per alcuni mesi precede l'immissione sul mercato.

Suolo Calcareo, argilloso

Abbinamento Ideale per l'aperitivo e i piatti a base di pesce e crostacei. Si accosta bene ai primi di pasta fresca e risotti.

Vista Giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Perlage molto fine.

Olfatto Profumi sottili ed eleganti di fiori bianchi e frutti a polpa bianca accompagnati da suggestioni di note di frutti rossi, fresche, tipiche del Nebbiolo.

Gusto Fresco e minerale, bilanciato. La bolla cremosa regala un sorso persistente e armonico.

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Primi giorni di settembre

Sosta sui lieviti 24 mesi

Grado alcolico 12,50 % vol

Temperatura di servizio 6°-8°