

Piemonte | Moscone

Nebbiolo D'Alba

Nebbiolo D'Alba Doc



MOSCONE

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



NEBBIOLO D'ALBA

Vino rosso, Altri formati

Codice 69414

Annata 2020

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Langhe

Vitigni Nebbiolo

Formato

Altri formati

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Nebbiolo 100%

Vinificazione Macerazione a contatto con le vinacce per circa 18 giorni e fermentazione a una temperatura di circa 26°C in acciaio inox. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno.

Suolo Prevalentemente argilloso e calcareo

Abbinamento Perfetto con pietanze grasse e sapide, formaggi piemontesi e salumi. È indicato con la carne stufata e i bolliti. Ideale con i primi succulenti e ottimo in abbinata a fritti di carne e verdure.

Vista Rosso rubino con riflessi granati.

Olfatto Intenso di frutta rossa e frutti di bosco, prugna e ribes aromi floreali di rosa appassita e viola, seguiti da sentori speziati di pepe e liquirizia.

Gusto Elegante e di medio corpo, il grado alcolico è ben bilanciato da un'acidità che conferisce freschezza e, assieme ai tannini vellutati in chiusura, rendono la beva persistente ed appagante.

Affinamento In primavera viene riposto in botti di rovere grande da 25 hL dove affina per alcuni mesi, per poi passare in vasche d'acciaio per un altro periodo prima dell'imbottigliamento.

Sistema di allevamento Guyot

Vendemmia Manuale

Grado alcolico 14,50 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°