



## Barolo DOCG Mosconi

Elegante e robusto, austero e di grande nobiltà, questo vino ottenuto da uve Nebbiolo coltivate nel comune di Monferrato d'Alba, esibisce un colore rosso granato brillante con riflessi più caldi con il trascorrere del tempo. Nel bicchiere sprigiona profumi eteri e speziati, molto persistenti, con note leggere di vaniglia, cacao, caffè, liquirizia e sentori di tartufo. Sapore asciutto e pieno ben equilibrato.



### DESCRIZIONE TECNICA

**Vino:** rosso.

**Vigneto:** in zona Monforte, è un vigneto di alta collina, argilloso e ricco di calcare.

**Affinamento:** 24 mesi in botti da 25hl.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Denominazione:** Barolo DOCG

**Vitigno:** Nebbiolo

**Colore:** rosso granato brillante.

**Profumo:** eteri e speziati, molto persistenti, con note leggere di vaniglia, cacao, caffè, liquirizia e sentori di tartufo.

**Gusto:** asciutto e pieno ben equilibrato.

**Abbinamenti gastronomici:** carni rosse, selvaggina, formaggi.

### SCHEDA ANALITICA

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol

**Acidità totale:** 5,70

**Estratto secco:** 29 g/l

#### BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - [bera.it](http://bera.it)