



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.

SCHEMA 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.

SCHEMA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Acidità totale: 5,70

Estratto secco: 29 g/l