

ROCCA GIOVANNI BAROLO DOCG MOSCONI



Da tre generazioni la nostra famiglia coltiva con cura, passione ed autenticita' i 22 ettari di vigneti di proprieta' a Monforte d'Alba, uno degli undici comuni del Barolo oggi Patrimonio Unesco. La produzione annuale è di circa 80.000 bottiglie e pertanto amiamo definirci una famiglia di Langa che produce vini artigianalmente per passione e piacere. Da sempre seguiamo una semplice filosofia fondata sul rispetto della tradizione sia in vigneto che in cantina utilizzando prodotti eco-compatibili per i trattamenti in vigna e una vinificazione naturale che rispecchia il nostro stile di vita.

VIGNETO

VITIGNO: Nebbiolo Cru Mosconi

ESPOSIZIONE: sud est

TERRENO: franco sabbioso calcareo marnoso

RESA PER ETTARO: 60/ha

ANNO DI IMPIANTO: 1999

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.800 (0,75l) 133 (1,5l)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinifichiamo solo uve provenienti dai nostri vigneti.

Vinificazione in rosso a cappello emerso con macerazione di 10 giorni prolungata a cappello sommerso per altri 20-25 giorni, fermentazione a temperatura controllata. Il Barolo Mosconi affina in barriques per 36 mesi e in bottiglia per i restanti 6-7 mesi.

DEGUSTAZIONE

Vino strutturato e longevo dal colore rosso rubino vivo ed intenso con lievi riflessi aranciati; al naso è intenso con note di ciliegia, vaniglia, cannella, liquirizia e tabacco dolce; palato austero, armonico con tannini gradevoli e finale persistente.

ANALISI CHIMICA

GRADAZIONE ALCOLICA: Vol 14,74%

ZUCCHERO: g/l 0,32

ACIDITA' TOTALE: 6,01%

ESTRATTO SECCO: g/l 29,7