

*This kind of white, dry, fruity and full-bodied wine, obtained from Moscato grape, with a dry but pleasant taste, rich of enjoyable and unexpected sensations, used to be produced long time ago in small quantities, on our Langa hills. Today, we have experimented new vinification technologies that exalt even more its scents and flavors and that allow us to obtain a fresh, balanced, enjoyable and extremely long-lived wine.*



*Già un tempo, sulle nostre colline di Langa, in piccole partite, veniva prodotto questo tipo di vino bianco (secco da uve Moscato) fruttato e corposo, dal gusto asciutto ma gradevole, ricco di piacevoli ed inaspettate sensazioni sia al naso che al palato, con intensi profumi di salvia e frutta secca caratteristici del Moscato. Oggi abbiamo sperimentato nuove tecnologie di vinificazione che ne esaltano ancor di più i profumi ed i sapori e che ci permettono di ottenere un vino fresco, armonico, piacevole e di estrema longevità.*

GRAPEVINES: Moscato bianco

ALCOHOL PROOF: 13,5 % vol.

SERVING TEMPERATURE: 10°C

SOIL: Siliceous

VINEYARDS ORIENTATION: South/ South-West

ALTITUDE: 200 meters a.s.l.

VINE TRAINING: Traditional Guyot

IMPLANTATION DENSITY: 5.000 plants for hectare

HARVEST TIME: The harvest time is critical to collect grapes when they reach the maximum level of typical aromas. It is determined by an accurate and constant analytic and sensorial control, at the end of August or at beginning of September.

HARVEST: Manual, in pierced crates, with grapes selected in the vineyard.

WINEMAKING PROCESS: The grapes collected in the crates are, after few hours, gently pressed according to careful manual programs in order to get a fresh juice that, within some hours, settles and becomes clear, separating from solid parts. The savvy usage of biotechnologies and cold allows a slow alcoholic fermentation with a controlled temperature of 13°C until all the sugar of grape is consumed to obtain a completely dry product.

PRODUCED BOTTLES: Approximately 2'500 da 0,75 L

CHARACTERISTICS: Dry, very structured and peculiar wine, with enjoyable intense scents, typical of the vine, and intense hints of sage and dried fruit. In the mouth, it is a pleasantly full-bodied, structured wine, with a savory taste perfectly balanced with an intense sensation of freshness. It's a long-lived product that improves its characteristics with the age.

FOOD PAIRINGS: It is extraordinary when combined with asparagus dishes, or with pasta dishes with vegetables sauces.

VITIGNI: Moscato bianco

GRADAZIONE: 13,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

TERRENO: Siliceo

VIGNETO ESPOSIZIONE: Sud, sud-ovest

ALTITUDINE: 200 mslm

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot classico

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5'000 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Importantissima per ottenere uve con il massimo livello di aromi varietali caratteristici; determinata da un accurato controllo analitico e sensoriale nel periodo fine agosto inizio settembre.

VENDEMMIA: Manuale, in cassette forate, con accurata cernita delle uve già nel vigneto.

VINIFICAZIONE E SPUMANTIZZAZIONE: L'uva della vigna raccolta in cassetta viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali ed attenti; si ottiene così un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce, separandosi dalle parti solide. Con il sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo, si procede ad una lenta fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 13°C fino a consumare tutti gli zuccheri dell'uva ottenendo un prodotto completamente secco.

BOTTIGLIE PRODOTTE: Circa 2'500 da 0,75 lt.

CARATTERISTICHE: Vino secco molto strutturato e particolare, con piacevoli profumi intensi caratteristici del vitigno e marcate note di salvia e frutta secca. In bocca è un vino piacevolmente corposo e strutturato, sapido, in perfetto equilibrio con una intensa sensazione di freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Prodotto di lunga durata che affina le sue caratteristiche con il passare degli anni. Si può abbinare in modo egregio e sorprendente con piatti a base di asparagi oppure con primi piatti importanti e saporiti, in particolare conditi con verdure.

BLANC MOSE

