ACQUISTATO IL .....

Barolo Mosconi DOCG 2020 2020

Strutturato e longevo



Se il Barolo è il Re dei vini italiani, il cru Mosconi di Monforte d'Alba ne rappresenta il suo trono più austero e affascinante. Nasce da un singolo vigneto, un'etichetta capace di regalare un sorso di rara complessità e profondità. Il vigneto Mosconi si trova tra i 360 e i 400 metri sul livello del mare, una bella altezza che favorisce le escursioni termiche, fondamentali per la qualità e la complessità aromatica delle uve. Ma il vero segreto qui è il suolo: un terreno bianco e tufaceo, che contribuisce a sviluppare nel Nebbiolo - l'unica uva utilizzata - una struttura tannica importante ma al contempo estremamente fine, capace di invecchiare alla grande. Prunotto lavora il Nebbiolo con un approccio che bilancia tradizione e precisione. Le uve, raccolte manualmente, arrivano in cantina per essere pigiate e macerate a contatto con le bucce per circa sette giorni a una temperatura controllata. Questa macerazione breve ma intensa è pensata per estrarre il meglio in termini di colore e polifenoli. La vera magia, però, avviene dopo. Il vino infatti riposa per almeno 18 mesi in grandi botti di rovere di 50 ettolitri. Questa scelta di affinamento "tradizionale" ammorbidisce e integra i tannini, mantenendo intatta la purezza aromatica del frutto e del terroir. Il risultato è un calice che parla chiaro, senza fronzoli inutili: austero, elegante, ben costruito e con un potenziale di crescita notevole nel tempo. Colore rosso granato intenso e vibrante, al naso è affascinante e preciso: non la solita bomba di frutta, ma un bouquet complesso dove dominano note balsamiche e quasi selvatiche. Sentori di salvia, rosmarino e sottobosco si uniscono a tocchi di spezie dolci e ai classici profumi di rosa e viola. In bocca è ampio e generoso, con un'ottima struttura che riempie il palato. Il tannino è protagonista, ma è fine e integrato, con una texture quasi setosa, sostenuto da una freschezza vibrante che dona lunghezza e slancio. Il sorso si chiude con un finale lungo e persistente, quasi sapido, che invita subito al prossimo assaggio. Questo Barolo è costruito per durare. Il suo grande equilibrio e la sua importante struttura tannica gli permettono di avere un potenziale d'invecchiamento di 10-15 anni senza problemi, rendendolo un ottimo investimento per la cantina. Quando decideremo di stapparlo, scopriremo comunque un partner ideale per piatti ricchi e strutturati, quelli che onorano la tradizione piemontese.

Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nella storia del Barolo. La cantina, oltre a molti piccoli produttori locali, può contare sulla produzione di uve di 7 ettari di proprietà della famiglia Prunotto. Nel 1922, il vino ha finito ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. La acquista il giovane Alfredo Prunotto, da poco sposo della sua Luigina. Nel giro di pochi anni la cantina, grazie alla passione dei due giovani, diviene ben presto famosa e inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo. Nel 1972, Ugo della Pianta, architetto di origine langarole, progetta la nuova cantina, che sarà costruita vicino ad Alba dove tutt'oggi si trova la sede dell'azienda. L'ultima tappa della storia di Prunotto risale al 1989, anno in cui la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche della

La Vigna

Terreno	bianco e tufaceo
Esposizione	Sud, Sud-Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve selezionate all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è durata 7 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica è durata circa 1 mese. Successivamente in botte di rovere da 50Hl per almeno 18 mesi.
Sensazioni	Barolo Mosconi si presenta di un colore rubino con una leggera sfumatura granata. Al naso è fragrante e fresco: note di prugne e ciliegie mature si uniscono a sensazioni di violette blu, boccioli di rosa e ad aromi di legno di sandalo ed erbe selvatiche. Al palato è austero, elegante, dall'ottima struttura e caratterizzate da tannini fini e perfettamente integrati. Un vino dal grande potenziale di affinamento.

produzione. Oggi la tenuta si estende su circa 65 ettari, con vigneti nelle migliori zone vinicole della regione, delle Langhe al Monferrato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821