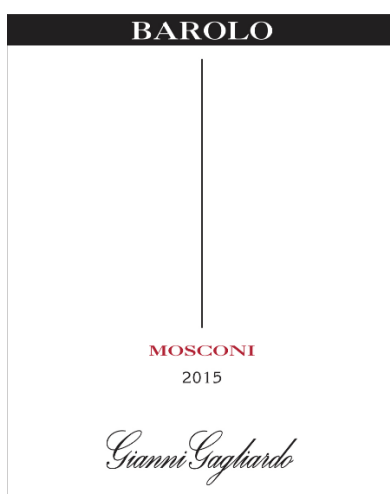




**Barolo Docg**  
**Mosconi**  
**2015 Prima Annata**

**Descrizione annata**

Il 2015 è iniziato con abbondanti nevicate che hanno consentito un buon accumulo di acqua nel terreno. Il ciclo vegetativo è stato anticipato, e dopo una primavera mite è arrivata un'estate molto calda e secca. Grazie alle riserve idriche invernali, le piante non hanno subito alcuno stress, il che ha permesso un'eccellente maturazione del frutto.



**Uvaggio:** Nebbiolo - **Vendemmia:** ottobre - **Comune:** Monforte - **MeGa (Cru):** Mosconi - **Macerazione:** 12 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 2 piccole botti di 7 anni di 228 litri - **Durata dell'invecchiamento:** 33 mesi - **Imbottigliamento:** luglio 2018

**Dati**

Alcol: 14,5 % - Acidità totale: 5,97 g/L – Estratto secco: 30,4 g/L

**Note di cantina**

Questa annata ha prodotto 556 bottiglie e 30 magnum. Abbiamo impiantato Mosconi nel 1998 e per lungo tempo abbiamo utilizzato le sue migliori uve per il nostro Barolo Serre. L'annata 2015 mostra una struttura profonda e vellutata che è tipica della collina.

**Note di degustazione**

---

---

---