



CANTINA
MOSCONE

MONFORTE D'ALBA







Dar voce alla tradizione
vinicola e all'amore
per la propria terra.

Nel 1877 la **famiglia Moscone** avvia la propria attività come produttore a **Monforte d'Alba** sfruttando l'ottima qualità dei terreni e dei vitigni presenti nella zona delle **Langhe**. Una scelta che con il tempo e la giusta dedizione porta i suoi frutti e permette agli eredi Giacinto e Livio insieme alla moglie Luciana e alla figlia Sara di prendere in mano un vero e proprio tesoro da coltivare e da condividere con passione.





L'azienda Moscone possiede **diversi ettari di terreno** allocato tra le colline di Monforte d'Alba e in particolare dell'area della **Bussia**, zona particolarmente rinomata per la produzione del vino grazie all'adeguata ventilazione e alla fertilità eccellente della terra. Qui nascono i più importanti vini della tradizione piemontese conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.



Scoprire, conoscere e vivere il territorio.

Le **Langhe**, paesaggio vitivinicolo unico nel suo genere è caratterizzato da colline e borghi medievali, dichiarato nel 2014 come **Patrimonio dell'Unesco**. Un riconoscimento importante che valorizza un territorio ricco di storia e di bellezze naturali. Le strade che percorrono la "Langa del Barolo" arrivano fino a **Monforte d'Alba**, uno dei comuni del **Barolo DOCG**. Piccolo borgo medievale che prende il nome proprio dalle mura del castello circostanti. Un'area fortemente conosciuta per la presenza di cantine e di realtà enogastronomiche da scoprire e da vivere. Qui tra le colline di Monforte d'Alba e in particolare della Bussia prende vita l'attività produttiva della cantina Moscone.

06



CANTINA MOSCONE



Individuare, custodire e valorizzare la qualità del vino.

Questa è la missione della cantina Moscone che si prende cura di mettere in risalto le sfumature e le caratteristiche principali di ogni tipologia di vino. Da questo intento nasce un'importante **collaborazione** con un **enologo d'eccezione: Donato Lanati**. Docente di tecnologia enologica presso l'Università di Torino e creatore di **Enosis Meraviglia**, il centro ricerche applicate allo sviluppo enologico. Esperto di rilievo e conosciuto a livello nazionale e internazionale per il suo approccio scientifico legato alla ricerca della perfezione della qualità vinicola.



Degustare un vino
è come scoprire
una persona cogliendo
ogni sua sfumatura
calice dopo
calice.





BAROLO *Bussia*

Rosso granato,
intenso ed equilibrato.

Il Barolo Bussia è un vino ricercato per veri intenditori. Nasce da vitigni di un'area particolarmente pregiata delle Langhe tra Monforte d'Alba e Barolo. Caratteristica di rilievo per la coltivazione di questo vino rosso dal tratto ricco di corposità e di sapidità. Ideale da abbinare a piatti a base di selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati.



Conoscere le proprie radici
è il primo passo per scrivere la propria storia.



BAROLO

Rosso granato brillante, ricco e corposo.

Il Barolo è un vino prodotto da uve di Nebbiolo dal profumo intenso e particolarmente persistente. Con il trascorrere del tempo si arricchisce di note di floreali e di noce moscata. Un vino rosso piemontese robusto e strutturato. Ideale da abbinare a ricette a base di tartufo, carni rosse, funghi e formaggi stagionati.

16



CANTINA MOSCONE

17



MONFORTE D'ALBA





NEBBIOLO D'ALBA

Rosso porpora tendente all'arancia con l'invecchiamento intenso e profondo.

Il Nebbiolo d'Alba è un vino tipico piemontese con un sapore secco, a tratti amabile, vellutato e di buon corpo. Il profumo che lo contraddistingue ricorda delicate note floreali e fruttate. Ideale per abbinamenti a piatti della tradizione langarola come primi di pasta fresca, arrostiti, bolliti e formaggi.



BARBERA D'ALBA

Rosso porpora intenso, avvolgente e vivace.

Il Barbera d'Alba è un vino tradizionalmente da pasto ricco di colori e con netti profumi di frutta rossa che ricordano la mora, la ciliegia e la fragola. Il suo sapore pieno e corposo attenua la caratteristica di acidità tipica del vitigno. Ideale da abbinare con formaggi di media stagionatura e carni rosse e bianche.





La semplicità è il modo migliore
per cogliere ogni sfumatura di ciò che ci circonda.



DOLCETTO D'ALBA

Rosso porpora con riflessi violacei,
armonico e intenso.

Il Dolcetto d'Alba è un vino tipico del Piemonte dal sapore leggermente tannico e asciutto con un retrogusto di mandorla amara. Ideale da abbinare durante il pasto. Una scelta classica da portare sulla propria tavola.

NOCCIOLINO

Rosso cardinalizio tendente al granato,
brillante e deciso.

Il Nocciolino è un vino molto versatile dal sapore strutturato, moderatamente tannico con un intenso e persistente retrogusto. Il suo aroma è caratterizzato da note di ciliegie nere, prugne, petali di rosa e note speziate di pepe nero, chiodi di garofano e cannella. Ideale da abbinare a fine pasto con un dessert delicato.



Scegliere un vino
significa
farsi conquistare
dal suo tratto distintivo
e innamorarsene
fin dalla prima nota.

MOSCONE

Roero Arneis
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

MOSCONE

MOSCONE

ROERO ARNEIS

Bianco di color paglierino,
fresco e delicato.

Il Roero Arneis è un vino tipico della zona del Roero. Il suo aroma inconfondibile è asciutto e gradevolmente amarognolo con note floreali e fruttate. Ideale per abbinamenti con ricette dai sapori ricercati come formaggi stagionati, piatti a base di carne e pesce.



LANGHE CHARDONNAY

Bianco di color paglierino
con riflessi verdognoli, fresco
e leggero.

Il Langhe Chardonnay è un vino secco dal sapore vellutato e armonico con una gradevole persistenza. La presenza di una grande struttura e mineralità regala un profumo intenso fruttato e floreale. Ottimo da servire come aperitivo e ideale da abbinare a piatti di pesce e crostacei.





Fratelli Moscone s.c.a.

Località Sant'Anna 9/12, Frazione Roddoli

12065 Monforte d'Alba (CN) - ITALIA

Tel. + 39.0173.78458

info@cantinamoscone.com

cantinamoscone.com

