moschioni

BISEST

Vitigno: è un blend di Pignolo, Schioppettino per il 60%, il restante Celtico e Real con percentuali variabili.
Terreni: in fondo valle per un 40% e media altezza per il restante 60%
Annata: L'annata 2010 si è caratterizzata per temperature abbastanza basse con un'alternanza di piogge anche intense e brevi assolamenti quindi con condizioni metereologiche non ottimali per la tipologia di vino caratteristico della filosofia aziendale. Il tempo di raccolta è stato fortemente influenzato dall'andamento climatico ma, in linea di massima, si è partiti con la vendemmia dalla seconda decade di settembre alla prima di ottobre, con selezione e raccolta manuale in cassette.
Allevamento e resa per ettaro: una resa abbastanza variabile.
Vinificazione e maturazione: fermentazione tradizionalmente singola per ogni tipologia di vino e in completa assenza di lieviti. La macerazione variabile a seconda della varietà in media tra 15-25 gg. La malolattica svolta spontaneamente nella successiva primavera con decantazione naturale e permanenza in barrique per un anno e circa. 12 mesi in botte da 20 e 30 hl e ancora un anno in tini di legno da 50 hl. In bottiglia dopo più di tre anni e senza filtraggio con una permanenza di almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio.
Note di degustazione: un intenso rosso porpora e archetti stretti e lenti promettono una buona beva. Al naso un pot pourri di profumi che spaziano da frutti di bosco alla prugna matura, con lievi sentori di rosa, cuoio, caffè cacao. In bocca un impatto energico, di tannini leggermente crudi, una freschezza e mineralità bella e schietta, compendia l'intensità gustativa del vino; sorprendente è la persistenza e poco per volta emergono gusti di marasca sotto spirito, tabacco ed anche una leggera nota di pepe e un gradevole gusto finale di cassis . Deciso e completo può reggere il tempo; è pronto alla beva con formaggi, un bel parmigiano saporito (un 36 mesi ed oltre ottimo) e carni rosse alla brace e anche un succulento gulash.

Moschioni
via Doria, 30
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. +39 0432 730210
info@moschioni.eu
www.michelemoschioni.it