

# LA MOSSA

Piemonte  
Barbera

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA



*È la nostra cascina a dare lo spunto a questa Barbera che rallegra solleticando il palato e dando una “mossa” a tutto ciò che di fermo c’è.*

**DENOMINAZIONE:** Piemonte Barbera DOC.

**SOTTODENOMINAZIONE:** La Mossa.

## Note Tecniche

**VARIETÀ:** Barbera.

**ZONA DI PRODUZIONE:** i nostri vigneti in Monferrato.

**TERRENO:** marne calcareo-argillose.

**ALLEVAMENTO:** Guyot.

**VINIFICAZIONE:** tradizionale con breve macerazione sulle bucce.

**MATURAZIONE:** affinamento in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima dell’uscita in commercio.

**NOTE SENSORIALI:** colore rosso rubino, ha profumo vinoso e fruttato con uno spiccato sentore di marasca e frutti di bosco. Il sapore è asciutto, fresco, di medio corpo con un piacevole tono vivace nella versione mossa.

**ABBINAMENTI:** è un eccellente vino da tutto pasto che ben si adatta ai salumi alla cucina regionale e ai vari tipi di carne.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**CONSERVAZIONE:** 3-4 anni in luogo fresco, asciutto e buio a una temperatura di 10-18°C.

**FORMATO:** 0,75L

AZIENDA AGRICOLA  
**BECCARIA**  
CASCINA MOSSA  
vini DOC del Monferrato

## Azienda Agricola Beccaria Davide

Via Giovanni Bianco n. 3 - 15039 Ozzano Monferrato (Al) Italia

Tel.+39.0142.487321 [www.beccaria-vini.it](http://www.beccaria-vini.it) - [beccaria@beccaria-vini.it](mailto:beccaria@beccaria-vini.it)