

# MONGIOIA®



## **CRIVELLA Moscato d'Asti DOCG**

### **Caratteristiche del Vigneto**

Vitigno: 100% Moscato Bianco  
Classificazione: Moscato d'Asti DOCG  
Età Media dei vigneti: 90 anni  
Sistema di Allevamento: Guyot  
Resa media per ettaro: 30 q.li  
Esposizione: sud ovest  
Struttura del terreno: argilla bianca e piccola percentuale di limo e sabbia

### **Caratteristiche di Produzione**

Vinificazione: Ciascun Cru è vinificato in purezza. Dopo il più breve tempo possibile dalla vendemmia avviene una particolare pressatura. La fermentazione spontanea avviene con lieviti indigeni selezionati dal nostro vigneto ultra secolare in autoclavi d'acciaio.  
Affinamento: in bottiglia, in posizione verticale.  
Gradazione alcolica: 5% Vol  
Capacità di invecchiamento: 30 anni  
Formati: 750 ml e 1,5 Lt  
Premio RedAward Merano Wine Festival 2014  
Annata: 2016

### **Scheda organolettica**

Spumante ottenuto da sola uva Moscato in purezza, che permette di cogliere la complessità di questa varietà anche in un millesimo piuttosto recente. Il merito va spartito tra terreni ricchi di argilla bianca, un'età delle piante quasi centenaria ed una vinificazione d'alta 'oreficeria' enologica. Profumi complessi e tipici, cui fanno seguito sapori nitidi di frutta a pasta bianca, albicocca, senza dimenticare quel tratto succoso e agrumato che permette al vino di evolvere. Da provare con un formaggio erborinato oppure con dei sapidi crudi di mare.

Mantenere a 5° C poco prima del servizio.