

MONGIOIA®



LEONHARD Vino bianco

Caratteristiche del Vigneto

Vitigno: 100% Moscato Bianco
Classificazione: Vino Bianco
Età Media dei vigneti: 40 anni
Sistema di Allevamento: Guyot
Resa media per ettaro: 90 q.li
Esposizione: parete nord
Struttura del terreno: limo, argilla bianca, marne

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 tini d'acciaio, viene svolta completamente lasciando un residuo zuccherino di circa 1 g/litro.
Affinamento: in bottiglia, in posizione verticale
Gradazione alcolica: 12% Vol
Capacità di invecchiamento: 10 anni
Formati: 750 ml
Annata: 2017

Scheda organolettica

Moscato in versione tranquilla. Sembra un vino come tanti altri, salvo tuttavia 'agitarsi' in virtù di una ricca carica aromatica, a tratti incontenibile. Il giallo è l'elemento che meglio caratterizza il naso. Un colore che diventa sensazione, grazie a suggestioni di frutta a polpa gialla, camomilla, ed agrumi. In bocca coniuga frutto e sapidità. A tavola si abina a numerose preparazioni della cucina di mare, passando, con grande disinvoltura, da un fish and chips ad un piatto di alici di lampara a scottadito.
Mantenere a 5° C poco prima del servizio.