

A CURA DI CHRISTIAN RONCHIN

VINI E CANTINE D'ITALIA

2016



LE GRANDI DOC, DOCG E IGT ITALIANE
GUIDA AI MIGLIORI PRODUTTORI

INDIRIZZI • ETICHETTE • ANNATE • PREZZI • ABBINAMENTI

CHARTESIA

PIEMONTE



Mongioia

CRIVELLA MOSCATO D'ASTI DOCG

Ci sono passioni indomabili, sentimenti intramontabili e purissimi, amori che non conoscono rivali e che sanno rinnovarsi ogni giorno per regalare emozioni sempre nuove: è un legame del genere a unire Riccardo Bianco al 'suo' Moscato, protagonisti di un rapporto che non finisce mai di stupire, specie se si ha in mente il classico stereotipo del vino dolce da fine pasto. No, Mongioia è un'altra cosa. Niente *dulcis in fundo*, o, meglio, non solo. Perché con il Moscato d'Asti Mongioia si pasteggia dall'antipasto al dessert. Del resto, che un'azienda scelga di dedicarsi unicamente al Moscato Bianco, sdoganandolo dalla consuetudine per reinventarlo in una sorprendente e variegata gamma di vini monovitigno, la dice lunga sulle concrete possibilità offerte da un vitigno sul quale si lavora con una buone dose di sana follia e spirito di innovazione. Riccardo e sua moglie Maria possiedono certamente queste qualità e i loro vini raccontano con entusiasmo le suggestioni della loro terra, in una totale devozione al Moscato: un valore assoluto per la famiglia Bianco, giunta alla sesta generazione, con oltre un secolo e mezzo di storia alle spalle e una produzione che attinge la sua linfa da vigne antiche di 90 anni e 170 anni a piede franco. Esperimento tra i più geniali e riusciti è indubbiamente il Crivella, la cui complessità aromatica è il frutto di una perfetta sinergia fra terreni ricchi di argilla bianca, un'età delle piante quasi centenaria e una vinificazione d'alta 'oreficeria' enologica. Il risultato è un vino dai profumi complessi e tipici, cui fanno seguito sapori nitidi di frutta a pasta bianca e albicocca, senza dimenticare quel tratto succoso e agrumato che permette al vino di evolvere. Un vino la cui longevità è stata stimata intorno ai 30 anni. ■

Vitigno

Moscato
Bianco 100%

Gradazione

5% vol.

Migliori annate

1998, 2003
2008, 2011

Prezzo indicativo

28 euro

Abbinamenti

Ideale con formaggi
erborinati e con
sapidi crudi di mare

Mongioia

Frazione Valdivilla, 40 - 12058 Santo Stefano Belbo (Cn)
Tel. +39 0141 847301 - info@mongioia.com - www.mongioia.com

Altri prodotti: grappa di Moscato d'Asti - **Vendita diretta:** no - **Visite guidate:** sì