

MONGIOIA



MONGIOIA Moscato d'Asti DOCG 2021

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vitigno:	100% Moscato Bianco
Classificazione:	Moscato d'Asti DOCG
Età Media dei vigneti:	40 anni
Sistema di Allevamento:	Guyot
Resa media per ettaro:	90 q.li
Esposizione:	nord est e nord ovest
Struttura del terreno:	limo, argilla bianca, marne

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione:	Ciascun cru (vigneto delimitato, produttore esclusivo di un determinato tipo di vino pregiato), 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 autoclave d'acciaio.
Affinamento:	in bottiglia, in posizione verticale
Gradazione alcolica:	6% Vol
Capacità di invecchiamento:	5 anni
Formati:	750 ml
Annata:	2022

SCHEDA ORGANOLETTICA

L'istantanea in questo caso risulta un tantino 'mossa'. La colpa, meglio sarebbe dire il merito, è frutto di un perlage finissimo che increspa un vino dal colore giallo paglierino brillante. Profumi fragranti di frutta a pasta gialla e agrumi con note di pompelmo, lime e mandarino. In bocca è agile, fresco e dalla dolcezza presente ma ben bilanciata. Eccellente per accompagnare il crostino con burro e alici, anche se non sfigura affatto con il Castelmagno DOP mediamente invecchiato. Portare a 5 °C poco prima del servizio.

ABBINAMENTI CON IL MOSCATO D'ASTI DOCG:

Pane burro e acciughe, Crudo di mare, Gorgonzola DOP dolce, Tartellette ai frutti di bosco

Altri possibili abbinamenti: panzerotti alla napoletana, cinghiale in agrodolce, Castelmagno DOP media stagionatura gnocchi dolci di latte

L'abbinamento del cuore: FINGER FOOD DI MOLLUSCHI E CROSTACEI



📍 Fraz. Valdivilla, 40 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN) ITALIA

☎ Tel: + 39 0141 847301 | ✉ info@mongioia.com | 🌐 mongioia.com | 📱 MongioiaWinery