MONGIOIA

ALTA LANGA

DOCG

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vitigno	100% Pinot Nero
Classificazione	Alta Langa DOCG
Sistema di allevamento	Guyot
Epoca vendemmiale	Ultima decade di agosto
Struttura del terreno	Marnosi e calcarei

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione	Terminata la fermentazione, il vino affina in legni di secondo passaggio con bâtonnage. Viene imbottigliato senza chiarifica e senza filtrazione, preservandone l'autenticità e l'integrità espressiva.
Affinamento	Minimo 30 mesi sur lies
Gradazione alcolica	13% Vol
Zuccheri residui	4 g/l - Extra Brut
Formati	750 ml
Annata	2023
Temperatura di servizio	6-8° C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Bollicina fine e persistente. Alla vista si presenta con un luminoso giallo dorato impreziosito da leggere sfumature ambrate. Il profumo richiama note di lieviti, crosta di pane e delicati sentori tostati. In bocca conquista per equilibrio, profondità e cremosità, regalando una piacevole persistenza e una straordinaria eleganza.

ABBINAMENTI CON ALTA LANGA

Piatti consigliati	Perfetto con antipasti, finger food, crudi di mare, piatti a base di pesce e carni bianche.

