

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: 375 ml e 1,5 Lt
Premio RedAward Merano Wine Festival 2012 e 2013
Annata: 2003

Scheda organolettica

Con questa etichetta si sfata, definitivamente, il preconcetto che il Moscato sia esclusivamente un vino d'annata. Il bagaglio aromatico di questa 2003 viene combinato con il ricco catalogo di descrittori che può mettere in campo un Moscato ottenuto da piante vecchie, tradotte attraverso un metodo Charmat lungo. Al naso la maturità ha i contorni aromatici dell'albicocca matura, del fieno e della menta. Bocca integra, con giusti accenni di evoluzione. Il finale ricorda il miele di corbezzolo. Si esalta con un pecorino di fossa o con un fegato di rana pescatrice cucinato con burro e salvia.

Mantenere a 5° C poco prima del servizio.