

# MONGIOIA



## MERAMENTAE Metodo Classico Brut Nature 2015 Mill. PRIMO TEMPO

### Caratteristiche del Vigneto

Vitigno: 100% Moscato Bianco

Classificazione: Metodo Classico – Vino Spumante di Qualità Moscato

Età Media dei vigneti: 40 anni

Sistema di Allevamento: Guyot

Esposizione: NE

Struttura del terreno: limo, argilla bianca e piccola percentuale di sabbia.

### Caratteristiche di Produzione

Vinificazione: Ciascun Cru è vinificato in purezza. Le uve centopercento moscato bianco sono raccolte con diverso grado di maturazione in particolari zone del vigneto, ogni anno individuate da Riccardo, dopo il più breve tempo possibile dalla vendemmia avviene una particolare pressatura. La spumantizzazione avviene con lieviti indigeni selezionati dal nostro vigneto ultra secolare, non viene aggiunto né liqueur de tirage né liqueur de expédition, senza aggiunta di zuccheri per la 2° fermentazione che avviene in bottiglia con l'utilizzo di lieviti indigeni, gli stessi che hanno fermentato il vino base.

Affinamento: in bottiglia

Gradazione alcolica: 12% Vol

Capacità di invecchiamento: 10 anni

Formati: 750 ml

Annata: 2015

Primo Tempo: 15 mesi sui lieviti

Sboccatura Maggio 2017

### Scheda organolettica

Il lato secco del Moscato. Un profilo diverso per un vitigno generalmente declinato in versione morbida. Il colore giallo paglierino con riflessi verdi introduce una bollicina fitta, che al naso mostra nuances di pesca a pasta bianca, menta piperita e goiava. In bocca la parte balsamica ravviva l'importante patrimonio agrumato, responsabile della grande facilità di abbinamento di questa etichetta. Da provare col sushi ma anche con un filetto di baccalà alla romana.

