

# MONGIOIA



## LAMOSCATA

### Moscato d'Asti DOCG 2017

Caratteristiche del Vigneto

Vitigno: 100% Moscato Bianco

Classificazione: Moscato d'Asti DOCG

Età Media dei vigneti: 60 anni

Sistema di Allevamento: Guyot

Resa media per ettaro: 75 q.li

Esposizione: parete nord

Struttura del terreno: limo, argilla rossa, marne

Caratteristiche di Produzione

Vinificazione: Ciascun Cru è vinificato in purezza. Dopo il più breve tempo possibile dalla vendemmia dei soli grappoli più maturi 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: 5 anni

Formati: 750 ml

Annata: 2017

Scheda organolettica

Un assolo di Moscato bianco declinato attraverso la bollicina. Etichetta invitante, facile, nel senso immediato del termine. Si esprime molto nitidamente sia la naso sia in bocca grazie ad un ricco catalogo di sensazioni fruttate di matrice agrumata. Non mancano esotismi, sempre fruttati, di lychee e frutto della passione.

Il finale alterna sapidità a balsamicità di menta e verbena. Ottimo con i frutti di mare, addirittura eccellente con una mozzarella di bufala, sormontata da abbondanti scaglie di bottarga di tonno.

Mantenere a 5° C poco prima del servizio