

MONGIOIA



MERAMENTAE Metodo Classico Brut Nature 2015 Mill. SECONDO 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 ne liqueur de tirage ne 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: 12,5% Vol

Capacità di invecchiamento: 10 anni

Formati: 750 ml

Annata: 2015

Secondo Tempo: 21 mesi sui lieviti, sboccatura Novembre 2017

Un Brut Nature 100% da uve Moscato Bianco al quale non viene aggiunto niente come liqueur de expedition ne cognac, ne la classica miscela proprio perché il moscato di per se ha gusto e profumo importante, utilizzo uve assolutamente selezionate e per ottenere l'acidità faccio una doppia vendemmia, anche l'affinamento è tutto controllato. L'aromaticità è bella è dosata, non è irruente, è spesso definito Elegante perché riusciamo coi lieviti indigeni e queste fermentazioni ad inglobare la Co2 e anche se la spuma è molto persistente il perlage è molto fine. Sono 2339 bottiglie numerate

