

MONGIOIA



LEONHARD Secco Fermo Aromatico

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vitigno:	100% Moscato Bianco
Classificazione:	Piemonte Bianco DOC
Età Media dei vigneti:	80 anni
Sistema di Allevamento:	Guyot
Resa media per ettaro:	70 q.li
Esposizione:	est
Struttura del terreno:	limo, argilla bianca, marne

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

Sperimentazione e miglioramento dal 2012. Nell'annata 2020 modifica parziale del metodo che ha migliorato ulteriormente la beva e l'eleganza e la forte riduzione della sensazione gustativa finale di amarognolo, caratteristica principale della vinificazione di questo vitigno.

Vinificazione: Ciascun cru (vigneto delimitato, produttore esclusivo di un determinato tipo di vino pregiato), 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 tini d'acciaio, viene svolta completamente. Vinificazione in vasche di acciaio.

Affinamento: in bottiglia, in posizione verticale

Gradazione alcolica: 12,5% Vol

Capacità di invecchiamento: 10 anni

Formati: 750 ml

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino affascinante, sensuale e fascinoso che non teme il confronto anche quando il moscato viene vinificato secco poiché si presta alla perfezione come aperitivo. Oltre alle note evidenti di polpa di frutta gialla, agrumi e note di camomilla, palesa un suo proprio fascino anche al gusto che cattura l'attenzione degli amanti di questo genere di vini che, nel panorama dei bianchi della sua categoria, lo rende un solista ed un gioiello prezioso. Portare a 5 °C poco prima del servizio.

ABBINAMENTI CON IL LEONHARD

Antipasto di mare Pasta con le vongole Scampi dorati Risotto allo zafferano

Altri possibili abbinamenti: granseola alla veneziana, lavarello alla salvia, frittelle alla pavese

L'abbinamento del cuore: BACCALÀ MANTECATO E POLENTA



Fraz. Vaidivilla, 40 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN) ITALIA

Tel: + 39 0141 847301 | info@mongioia.com | mongioia.com | MongioiaWinery