

MONGIOIA



1999 MILLENOVECENTONOVANTANOVE Moscato d'Asti DOCG

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vitigno: 100% Moscato Bianco

Classificazione: Moscato d'Asti DOCG

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

Tecnica produttiva: uva moscato bianco 100% diradata all'inviatura, rese per ettaro molto basse, ulteriori cernite durante la vendemmia. Vinificazione in acciaio adoperando vecchie tecniche di lavorazione. Vino fermo.

Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Capacità di invecchiamento: 30 anni

Formati: 750 ml

Annata: 1999, imbottigliato a pochi mesi dalla vendemmia, affinato in vetro, in piedi per 20 anni.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Ha lo spirito di un ragazzino spensierato ma con la testa sulle spalle questo Moscato d'Asti incredibilmente fresco, delicatamente mentovato e balsamico, accorda su uno spartito sorretto da un'acidità di grande piacevolezza, note caramellate, quasi toffee, spunti di liquirizia, accenti finemente smielati e un leggero zefiro amaricante che impedisce qualsiasi rischio di stucchevolezza. Una dolcezza sorprendentemente fine ed elegante, sincera e solare che ben si sposa al colore oro di questo Moscato prezioso che è invecchiato venti anni in bottiglia. Stile di pura gioia a basso tasso alcolico.

