

MONGIOIA



Spumante Metodo Classico Brut Nature **MERAMENTAE** Metodo Classico Extra Brut 2017

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

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione: Ciascun cru (vigneto delimitato, produttore esclusivo di un determinato tipo di vino pregiato), è vinificato in purezza. Le uve 100% 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, 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:	2017
Sosta sui lieviti:	30 mesi sui lieviti

SCHEDA ORGANOLETTICA

Extra Brut 100% da uve Moscato Bianco, uve assolutamente selezionate con una doppia vendemmia per ottenere il giusto livello di acidità ed un affinamento controllato. L'aromaticità intrigante e ben dosata, lo rendono elegante perché, grazie ai lieviti indigeni ed alla rifermentazione, viene inglobata la giusta quantità di CO₂ che rende la spuma molto persistente ed il perlage finissimo.

ABBINAMENTI CON MERAMENTE

Ostriche Salmone affumicato Sushi Uramaki Tiger Pasta con le sarde

Altri possibili abbinamenti: mozzarella in carrozza, risotto con i frutti di mare, frittura genovese

L'abbinamento del cuore: FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

