

MONGIOIA



LAMOSCATA Moscato d'Asti DOCG 2021

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vitigno:	100% Moscato Bianco
Classificazione:	Moscato d'Asti DOCG
Età Media dei vigneti:	60 anni
Sistema di Allevamento:	Guyot
Esposizione:	nord ovest
Struttura del terreno:	limo, argilla rossa, marne

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

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 dei soli grappoli più maturi avviene una particolare pressatura. La fermentazione spontanea avviene con lieviti indigeni selezionati dal nostro vigneto ultra secolare in anfora, in seguito la seconda fermentazione.

Affinamento: anfora un anno circa, in bottiglia in posizione verticale

Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Capacità di invecchiamento: 10 anni

Formati: 750 ml

Annata: 2022

SCHEDA ORGANOLETTICA

Un assolo di Moscato bianco declinato attraverso la cremosità della bollicina. Si esprime molto nitidamente al naso ed in bocca grazie ad un ricco catalogo di sensazioni fruttate di matrice agrumata. Non mancano esotismi, sempre fruttati, di lychee, cedro e frutto della passione. Al palato è dolce con un corpo equilibrato di media struttura avvolto da morbidezza ed il finale alterna sapidità a balsamicità di menta e verbeno. 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.

ABBINAMENTI CON LAMOSCATA:

Mozzarella di bufala, Spaghetti con bottarga, Tartare di tonno e avocado, Gelato alla pesca

Altri possibili abbinamenti: baccalà alla lucana, coniglio in agrodolce, biscotti sardi

L'abbinamento del cuore: BLU DEL MONCENISIO DI ALPEGGIO



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

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