

# MONGIOIA



## REX MAGIS Spumante moscato

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

<b>Vitigno:</b>	100% Moscato Bianco
<b>Classificazione:</b>	Spumante dolce moscato
<b>Età Media dei vigneti:</b>	40 anni
<b>Sistema di Allevamento:</b>	Guyot
<b>Resa media per ettaro:</b>	70 q.l
<b>Esposizione:</b>	est
<b>Struttura del terreno:</b>	limo, argilla bianca, marne

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

Novità primo spumante dolce della cantina Mongioia

<b>Vinificazione:</b>	Cuvée di più annate. Metodo Martinotti lungo.
<b>Affinamento:</b>	in bottiglia, in posizione verticale
<b>Gradazione alcolica:</b>	7% Vol
<b>Capacità di invecchiamento:</b>	10 anni
<b>Formati:</b>	750 ml

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Il delicato colore giallo, dovuto al sistema di pressatura, l'elegante carica aromatica dai sentori floreali e di frutta a polpa gialla, in bocca coniuga gli aromi con il sapore fruttato e la sapidità arricchiti da una inaspettata quanto piacevole nota di cremosità creata da finissime bollicine. Sottile dolcezza in bocca ma efficace nella struttura in quanto equilibrato da moderate note di morbidezza. È anche perfetto per l'aperitivo e per le preparazioni della cucina di mare e con il merluzzo in umido. È il compagno ideale delle sere d'estate e per gli amanti dell'aromaticità. Portare a 5 °C poco prima del servizio.

### ABBINAMENTI CON REX MAGIS

Aperitivo, Primi e secondi piatti speziati piccanti, Merluzzo alla marchigiana, Beigné e pasticceria con crema.

**Altri possibili abbinamenti:** spiedini di anguilla, coniglio in porchetta, pizza dolce

**L'abbinamento del cuore:** TORTA ALLA PASTA DI MANDORLE

