

MONGIOIA



LA STELLA DEI VITICOLTORI L'ASTRALIS Moscato d'Asti DOCG 2018

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vitigno:	100% Moscato Bianco
Classificazione:	Moscato d'Asti DOCG
Sistema di Allevamento:	Guyot
Esposizione:	sud ovest
Struttura del terreno:	argilla bianca e piccola percentuale di limo e sabbia

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 avviene una particolare pressatura. La fermentazione spontanea avviene con lieviti indigeni selezionati dal nostro vigneto antico in autoclavi d'acciaio, il vino viene filtrato con sacchi di tela di cotone naturale ripetutamente da settembre a Pasqua dell'anno successivo.

Affinamento: in bottiglia, in posizione verticale da 24 mesi a 60 mesi.

Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Capacità di invecchiamento: 20 anni

Formati: 750 ml

Annata: 2018

METODO ANTICO

È il metodo con cui fin dai tempi più antichi si produceva il Moscato, il vino veniva filtrato con sacchi di tela ripetutamente dalla vendemmia a Pasqua. Per far rivivere questa tradizione Riccardo ha costruito un macchinario che è simile a quello storico con delle innovative soluzioni che migliorano ancora la qualità rispetto all'originario. Il risultato è stato quello di ottenere un prodotto cremoso, vellutato, ricco. Entra nel mercato dopo un'anno dalla vendemmia.

ABBINAMENTI CLASSICI CON ASTRALIS

Ostriche, Scaloppa di Foie Gras, Robiola delle Langhe, Panettone di Milano

Altri possibili abbinamenti: trota in carpione, cinghiale in agrodolce, culigiones

L'abbinamento del cuore: RANE FRITTE ALLA NOVARESE



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

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