ACQUISTATO IL .....

Moscato d'Asti DOCG Belb 2017

La dolcezza del Moscato più famoso d'Italia



Basta col panettone, basta con gli abbinamenti obsoleti: il Moscato si beve benissimo anche con i piatti salati e speziati, e perché no anche da solo fuori pasto. L'mportante è berlo in compagnia! Per convincervi abbiamo selezionato un Moscato d'Asti di grande finezza, che coniuga i sapori tipici di questo prodotto e un tocco di maggior classe. Acidità e dolcezza, la bollicina fine e cremosa, il glicine che fa "capolino" dal bicchiere, sono accompagnati da un sentore agrumato, elegante e rinfrescante, che solo sulle bianche terre del torrente Belbo si riesce ad ottenere. E, by the way, eccovi spiegato anche il perchè del nome 'Belb'.

L'Azienda Agricola Mongioia, nata nel 1997, è relativamente giovane, ma il bisnonno del proprietario Marco Bianco, Din", i primi vigneti li ha piantati nel 1835. Lui per primo ha creduto nel Moscato come varietà su cui concentrarsi. E ci ha visto giusto. Riccardo ha rivoluzionato la produzione con un approccio totalmente innovativo, che scommette sul Moscato come varietà non solo in grado di originare tra i migliori bianchi dolci d'Italia, da bere giovani, ma anche come varietà adatta al lungo affinamento e alla spumantizzazione in versione secca. Oggi la tradizione di famiglia continua con Riccardo, che guida l'attività insieme alla moglie Maria... al suo cavallo Vens, fedele compagno in vigna: con lui procede a un lavoro poco meccanizzato, con limitate concimazioni naturali. Dieci ettari di vigneto di proprietà coltivati a moscato, per la produzione di sette sfumature espressive di Moscato in purezza: i Moscati dolci Belb e Lamoscata, i Moscati invecchiati in bottiglia Crivella e Canè, il brut Merameniae, e Leonhard, il nuovo bianco secco, aromatico e fermo. Nel cru Crivella, l'età delle viti va dai 40 ai 90 anni: veri e propri monumenti viventi con rese per ettaro bassissime (30 q), per un vigneto che ha 175 vendemmie alle spalle.

La Vigna

Terreno	Marnoso-argilloso
Esposizione	Sud, 400 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Moscato Bianco 100%
Gradazione	6% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Oggi... e poi tutta l'estate per gustarlo!
Abbinamento	Dolci a base di panna, creme, pasta di mandorle, ma anche salumi e formaggi, cibi speziati, oppure da solo, fuori pasto
Vinificazione	Il Belb è ottenuto da uve di un singolo vigneto, 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 ultra secolare in autoclavi d?acciaio, dopo l?imbottigliamento in Vetro purissimo l?affinamento avviene in bottiglia, in posizione verticale
Sensazioni	Colore giallo paglierino; note di glicine e sentori agrumati; in bocca il sorso è fragrante e delicato, caratterizzato da una bollicina fine e cremosa e un grande equilibrio tra acidità e dolcezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821