



## MONGIOIA

Docg Moscato d'Asti Lamoscata

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Mongioia](#)

Proprietà: Riccardo Bianco

Enologo: Riccardo Bianco

Tra le colline che circondano Santo Stefano Belbo, ove nacque Cesare Pavese - luogo della memoria e immaginazione - si aprono gli spettacolari anfiteatri del moscato, stretti a terrazze di pietra, attorcigliati nelle curve tortuose delle chine scoscese, ampi sui colmi più dolci di Valdivilla, frazione al confine con Mango e Castiglione Tinella, nel triangolo più bello del moscato. A Valdivilla ci aspetta nella cantina spetinata dall'imminente trasloco, la coppia d'amore del Moscato Bianco: i Bianco (nomen omen). Riccardo, enologo e Maria, responsabile vendite. Lui si porta dentro il DNA di 6 generazioni di moscatisti, ma fu il padre a infondergli la scintilla di ritrovare il gusto del moscato che fu. E allora: primi nella zona 20 anni fa a diradare, rese basse, lieviti indigeni da custodi pluricentinarie, certificazione biologica, continue sperimentazioni (ad es. il primo metodo classico brut nature da Moscato e i suoi tre tempi: 15, 21 e 60 mesi), declinazione del vitigno in tutta la sua versatilità, un unico credo: moscato forever (vista la longevità!). Mongioia è questo: Mon-ovitigno+gioia. Quella trasmessa da vini unici, quella che sprizzano i Bianco con la loro passione contagiosa. L'ultimo nato è La Moscata '17 (come veniva chiamata l'uva un tempo). Il primo moscato in anfora. Rivoluzionario. Carica aromatica integra, sorso bilanciato e finale che spinge in freschezza. Da bere "ad anfore".

(Alessandra Piubello)