



Moscato d'Asti D.O.C.G.

REBSORTE: 100% MOSCATO BIANCO
HÖHE DER WEINBERGE: 500m m ü.d.M.
FLASCHENPRODUKTION: 40.000

HINWEISE ÜBER DEN WEINBERG: Das Durchschnittsalter der Weinberge beträgt etwa 30 - 40 Jahre, Südausrichtung. Die Erziehungsform ist Guyot Basso (niedrige Erziehung), der Boden ist locker mit einem hohen Anteil an Tuffstein und Mergel.

VINIFIKATION: Nach einigen Monaten Lagerung bei niedriger Temperatur (0° C.) beginnt die Gärung des Vorlaufmosts, der aus einer sehr sanften Kelterung der Trauben entstanden ist, in Wannen unter Temperaturkontrolle. Nachdem 5 – 5,5 % des Alkoholvolumens erreicht sind, wird die Gärung durch Abkühlung angehalten, nun erfolgen einige Filtrierungen und anschließend wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Im Laufe des Jahres erfolgen im Durchschnitt 8-10 Abfüllungen, um einen immer frischen Wein zu garantieren.

ALTERUNG: Diesen Wein empfehlen wir jung zu trinken, um die Merkmale von Duft und Frische typisch für ihn am Besten schmecken zu können.

ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN: Leuchtende strohgelbe Farbe und leicht natürliche Kohlensäure. Intensiver Duft mit einer ausgezeichneten Moscato-Note. Sanft und erfrischend am Gaumen sofort von den Aromen unterstützt, die das Volumen erweitern.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNG: Ein idealer Begleiter zu allen Süßspeisen. Als Aperitif ausgezeichnet.

SERVIERTEMPERATUR: 7°- 8° C.