



## Sorì del Re

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

REBSORTE: 100% MOSCATO BIANCO  
HÖHE DER WEINBERGE. 500 m ü.d.M.  
FLASCHENPRODUKTION: 10.000

**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. Der Ertrag der beträgt etwa 6000 Kg Trauben pro Hektar.

**VINIFIKATION:** Die Trauben, im Stadium der leichten Überreife gelesen, werden entrappt und sanft gekeltert. Nach einigen Monaten Lagerung bei niedriger Temperatur( 0° C) beginnt die Gärung des Vorlaufmosts in Wannen unter Kontrolle der Temperatur. 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 2 – 3 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. Weiche und sanfte Struktur, bemerkenswert "reichhaltig" lange Entwicklung und stetiger aromatischer Halt. Am Gaumen Eindrücke nach Pfirsich, Birne, Salbei und Minze, die diesen Wein wirklich besonders machen.

**GASTRONOMISCHE VERBINDUNG:** Idealer Begleiter zu Süßspeisen und Käsen wie mildem Gorgonzola und Parmesan).

**SERVIERTEMPERATUR:** 7° - 8° C.