

# MOSCATO D'ASTI DOCG "CICHETA"

Sein Name geht auf den Weinberg Cicheta, in San Rocco Seno d'Elvio, zurück. Jedes Jahr schenkt er uns die besten Trauben zur Produktion dieses Weines.

Es ist ein mergeliger, nach Westen ausgerichteter Boden, der die typischen Aromen dieser aromatischen Rebsorte hervorhebt und er bewahrt die Säure. Niemals langweilig, aber mit schlanker Frische ist der Moscato d'Asti Cicheta sowohl ideal als Dessertwein als auch als Aperitif in Verbindung mit salzigen Appetithappen oder mit Blauschimmelkäse.

**Flaschengröße:** 75 cl.



**Weinberg:** Cicheta und Riforno

**Rebsorte:** 100% Moscato Bianco

**Lesezeit:** erste Septemberdekade

**Weinbereitung und Ausbau:** Pressen der Trauben, Gärung bei niedrigen Temperaturen in Edelstahl. Sobald 5-5,5% Alkohol erreicht sind, wird die Gärung durch Abkühlung der Behälter unterbrochen. Etwa zwei Monate Ausbau in Edelstahl und anschließend noch eine kurze Reifezeit auf der Flasche.

**Alkoholgehalt:** 5-5,5 Vol.-%

**Restzucker:** 110-120 g/l

**Farbe:** leuchtendes Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen

**Duft:** fruchtig und aromatisch wie die Ursprungstrauben, mit Noten von gelben Pfirsichen, Rosenblättern, Lindenblüten, Salbei und Honig

**Geschmack:** aromatisch mit ausgezeichnetem Gleichgewicht zwischen Süße und saurer Frische.

**Kombination mit Speisen:** am Ende der Mahlzeit zum Dessert. Ausgezeichnet mit Blauschimmelkäse.