

Moscato d'Asti DOCG

Die Weinberge des Moscato finden wir in den Hügeln von Mango, die aus ihrer Höhe auf den Sonnenuntergang blicken, sowie auf den sanfteren Hängen bei San Rocco Seno d'Elvio. Aus der Zusammenführung dieser Trauben entsteht ein delikater, duftender Wein mit aromatischen Noten.

Die lebendige strohgelbe Farbe mit ihren goldfarbenen Reflexen hebt den schönen Duft dieses Weines hervor: fruchtig, mit den für diese Rebsorte typischen aromatischen Noten, die an gelbe Pfirsiche, Rosenblätter, Honig, Lindenblüten und Salbei erinnern. Der Geschmack ist angenehm süß, frisch und einladend dank der Säure, die den Gaumen anregt.

Bei Tisch serviert man diesen Wein vor allem am Ende der Mahlzeit zum Dessert und besonders zu Kuchen, Torten und kleinem Gebäck.

Flaschengröße: 75 cl



Weinberg: Cicchetta und Riforno

Rebsorte: 100% Moscato

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