

Vietti



Moscato d'Asti 2019

Herkunftsbezeichnung: Moscato d'Asti DOCG

Rebsorte: Moscato Bianco (100%)

Weinberg & Keller: Ausgesuchte Weinbergslagen in Castiglione Tinella, im Herzen des Asti-Gebietes. Die Reben, im Durchschnitt fast 40 Jahre alt, stehen auf Böden aus Kalkmergel (Muschelkalk in Kombination mit Tuff und Sand). Guyot-Reberziehung mit einer Pflanzdichte ungefähr 4.500 Reben pro Hektar. Die Weinberge liegen nach Osten und Südosten ausgerichtet auf einer Höhe von zwischen 250 – 450 m.ü.M.

Die von Hand gelesenen Trauben werden schnellstmöglich abgepresst, wonach der Most auf natürliche Weise – statisch - geklärt wird. Danach wird dieser Most (ohne Zufügung von schwefliger Säure) bei sehr niedriger Temperatur im Edeltank eingelagert, wodurch eine spontane Gärung vermieden wird. Im Laufe des Jahres werden danach einzelne Partien zur alkoholischen Gärung gebracht, wobei dem auf 12 – 14°C erwärmten Most Hefe zugefügt wird.

Dies findet in einem Drucktank statt, um damit das bei der alkoholischen Gärung entstehende Kohlendioxid zu bewahren. Diese Gärung wird beim Erreichen eines Alkoholgehaltes von zirka 5 %/vol. durch schnelles Abkühlen und Filtration unterbrochen, wonach dieser nur teilweise vergorene Wein in die Flasche abgefüllt wird. So gelingt es die Fruchtaromen und Frische zu bewahren.

Beschreibung: Glanzhelle strohgelbe Farbe mit gelbgoldenen Reflexen. Intensives, opulentes Aroma von reifen gelben Früchten (Pfirsich, Aprikose, Birne), floralen und raffinierten exotischen Würznoten. Am Gaumen zeigt der Wein eine delikate Süße, mit feinperliger Kohlensäure, guter Frische und einem langen anhaltenden frischfruchtigen Nachgeschmacke.

Speiseempfehlung: Als Aperitif. Sehr vielseitiger Begleiter von Nachspeisen jeder Art (Frucht, Kuchen, Cremes), Blauschimmelkäse, oder ganz einfach als erfrischender Abschluss eines Essens.



Vietti