

Vietti



Moscato d'Asti 2020

Herkunftsbezeichnung: Moscato d'Asti DOCG

Rebsorte: Moscato Bianco (100%)

Weinberg: Ausgesuchte Weinbersparzellen 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 von durchschnittlich zirka 4.500 Reben pro Hektar.

Keller: Die von Hand gelesenen Trauben werden schnellstmöglich sanft abgepresst, wonach der Most auf natürliche Weise – statisch - geklärt wird. Danach wird dieser (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 im Drucktank statt, um damit das bei der alkoholischen Gärung entstehende Kohlendioxid zu bewahren. Diese Gärung wird beim Erreichen eines Alkoholgehaltes von zirka 5,5 %/vol. durch schnelles Abkühlen und Filtration unterbrochen, wonach dieser nur teilweise vergorene Wein in die Flasche abgefüllt wird. Der biologische Säureabbau wird vermieden. 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 (Rose) und raffinierten exotischen Würznoten (frischer Ingwer).

Am Gaumen zeigt der Wein eine delikate Süße, mit feinperliger Kohlensäure, guter Frische und einem langen anhaltenden frischfruchtigen (Aprikose) Nachgeschmack.

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



Vietti