



Moscato d'Asti d.o.c.g. Muscaté Bianco



Der Muscaté Bianco mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung ist ein natürlich süßer Wein, der den charakteristischen Duft und Geschmack der voll gereiften Moscato-Traube bewahrt.

Verkostung: Dieser charaktervolle Wein besitzt eine stroh-goldgelbe **Farbe**. Das duftende, intensive und für die weißen Trauben typische **Bukett** zeichnet sich durch die deutliche Note von frischen Früchten, insbesondere Pfirsich, Aprikose und Orangenblüten aus, die sich mit einem Hauch von Muskatellersalbei, Meringe und Honig vereint. Der **Geschmack** ist voll, klar, delikat, harmonisch und von Moschus-Aroma geprägt. Er ist von ausgewogener Spritzigkeit und besitzt eine angenehme Gebäck-Note. Das Aroma verleiht ein Gefühl, das an Akazienblüten, Glyzine und Honig erinnert und deren Duftnoten hervorhebt. Am Gaumen ist er schmeichelnd und hinterlässt eine frische und spritzige Note, durch die dieser Wein immer verlockend und niemals monoton erscheint.

Gastronomische Kombinationen: Wie der Dessert-Wein eignet auch er sich als Begleitwein zu Gebäck. Kühl serviert, erweist er sich in der Sommerzeit als ein angenehmes, Durst stillendes und erfrischendes Getränk.

Alkoholgehalt %: 5 Vol%

Serviertemperatur: 8 -10 °C.

Empfohlenes Glas: Kelch oder Flûte

Lagerung: An einem trockenen, dunklen und kühlen Ort bei einer Temperatur zwischen 6 - 12 °C

Lagerfähigkeit: Um sein Aroma voll und ganz zu genießen, sollte dieser Wein innerhalb von zwei Jahren konsumiert werden.





**Moscato d'Asti d.o.c.g.
Muscaté Blanc**

Önologische Angaben



Typ: Süßer Weißwein

Rebsorte: 100% Moscato

Durchschnittliche Herstellung pro Jahr: 20.000 Flaschen von 750 ml.

Reifung: Nicht erforderlich aufgrund der Frische dieses Weins.

Verfeinerung: Bereit nach einem Monat nach Abfüllung.

Gärungstemperatur: zwischen 17 -18 °C, bis zum Erreichen eines Alkoholgehalts von 5 Grad, dann auf 0° gesenkt, um den Gärungsprozess zu unterbrechen. Eine sterile Filtration wird vor dem Abfüllen in Flaschen vorgenommen.

Gärungsdauer: 5 – 7 Tage.

Malolaktische Gärung: Ist zu vermeiden.

Abfüllungszeit: Von November bis Dezember.

Gesamtsäuregehalt: 5,5 g/l.

Ph-Wert: 3,2

Weinbereitung: Nach einer ersten Auslese werden die Trauben einem sanften Keltervorgang unterzogen und der gewonnene Most wird in temperaturgeregelten Behältern bei 0°C gelagert. Die Anwendung dieser Methode ermöglicht, die typischen Aromen und Düfte dieser Rebe bis zur Gärung in Autoklav-Tanks zu erhalten.

Anbaugebiet: Monferrato und Langhe, in den 52 Gemeinden der Provinz von Asti, Alessandria und Cuneo.

Boden: Lehm- und kalkhaltig

Höhenlage: 200 - 350 m ü.NN.

Erziehungssystem: Guyot Semplice

Ertrag pro Hektar: 75 Hektoliter.

Klima: Kalte Winter mit milden Frühjahrstemperaturen und warmen und trockenen Sommern

Weinlese: Vom 8. bis 15. September.

