



MOSCATO D'ASTI DOCG

CHF 18.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien

Jahrgang: **2022**

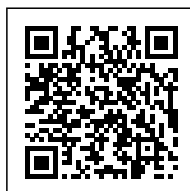
Kategorie: Süsswein / Dessertwein

Alkohol: 5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Traube: **Moscato 100%**

Ausbau:ahltank / Drucktank



SKU: I010812.075

Kategorien: [Italien](#), [Piemonte - Piemont](#), [Süsswein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Intensives stroh- bis goldgelb, grüne Reflexe und eine schöne Perlage. Charakteristisches, intensives und langanhaltendes, aromatisches, duftiges Bouquet, Pfirsich, Aprikose, weisse Blüten und etwas Salbei. Im Gaumen süss, aromatisch, lebhaft. Kalt getrunken sehr erfrischend.

Passend zu: Trockengebäck und Süssspeisen, wie Piemonteser Haselnusstorte mit Zabajone, Panettone usw.. Idealer Sommerwein.

Serviertemperatur: 8 - 12°C

Lagerfähigkeit: 2 Jahre, wenn richtig gelagert

Jährliche Produktion: 10'000 Flaschen

Weinberg / Reben:

Name: Gallina und Marcorino

Grösse: 1.06 Ha

Ausrichtung: Ost, Süd-Westen

Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel

Traubenlese: Ende August, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: 9 T/Ha

Alter der Reben: 5 - 25 Jahre

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Im Drucktank aus Edelstahl, unter Einsatz von selektionierten Hefen

Mazerationsdauer: einige Stunden vor der Fermentation unter einer Schutzatmosphäre von Trockeneis

Fermentationstemperatur: 18°C

Fermentationsdauer: 10 Tage

Technische Daten:

Restzucker: 130 g/l

Säure Total: 5.3 - 5.4 g/l

pH-Wert: 3.05 - 3.1