

 **Vietti**

Moscato d'Asti DOCG

 , 375 ml

 Italy,

 9911800195



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Melone mit Parmaschinken

(Fleisch)

Frischkäse mit in Moscato eingelegten Trauben und

knusprigem Ciabatta

(Gemüse & Vegetarisch)

Limoncello Panettone

(Dessert)

Tasting review

by Christina Hilker on 25.12.2023

Info zum Wein:

Ausgesuchte kleine Weinbergspartellen in und um Castiglione Tinella. Die Reben, im Durchschnitt rund 40 Jahre alt, stehen auf Kalkmergelböden. Guyot-Reberziehung mit einer Pflanzdichte von durchschnittlich zirka 4.500 Reben pro Hektar.

Info zum Ausbau:

Die Ende August bis Anfang September (2022 war eine sehr frühe Ernte) von Hand gelesenen Trauben wurden unmittelbar nach der Lese sanft abgepresst, wonach der Most auf natürliche Weise – statisch – geklärt worden ist. Danach wurde dieser (ohne Zufügung von schwefliger Säure), bei sehr niedriger Temperatur, in Edelstahltanks eingelagert, um so eine spontane Gärung zu vermeiden. Im Laufe des Jahres wurden danach einzelne kleine Partien des Mostes zur alkoholischen Gärung gebracht, wobei dem auf 12 – 14°C erwärmten Most Hefe zugefügt wurde. Dies findet in einem Drucktank statt, um damit die bei der alkoholischen Gärung entstehende Kohlensäure zu bewahren. Beim Erreichen eines Alkoholgehaltes von zirka 5,5 %/vol. wurde die Gärung durch ein schnelles Abkühlen und Filtration unterbrochen. Dieser nur teilweise vergorene Wein wurde so in die Flasche abgefüllt. Der biologische Säureabbau wurde vermieden, um so die Fruchtaromen und Frische zu bewahren.

Farbe:

Wasserhelles Gelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Typischer geht es nicht! Frische Muskattrauben, süßer Blütenhonig, Holunderblüte und süße Meringe. Zarte Zitrusnoten und grüner Apfel, was für eine charmante und leichte Inspiration!

Gaumen:

Feine Perlen, der inspirierenden Kohlensäure vermischen sich mit angenehmer Süße. Man träumt von Sommer und Sonne und dem Dolce Vita Italiens, und das im Winter mit diesem prickelnden Vergnügen! Moscato d'Asti geht immer, besonders in einer solch fantastischen Qualität.