MOSCATO D'ASTI DOCG MASSOLINO 75CL

Moscato d'Asti DOCG, Massolino, Piemonte, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2023
Notizen	Leuchtendes strohgelb; in der Nase fesselnd, mit grosser Frische und Intensität; am Gaumen vollmundig und einhüllend, aber nicht übermässig süss, das Aroma typisch für die Moscato Traube; der Abgang lang und frisch.
Begleitend zu	Klassisch zu italienischem Gebäck (Panettone). Passt aber auch hervorragend zu einem herzhaften Apéro.
Vinifikation	Im Stahltank vergoren. Die Grundweine lagern in Autoklavenbehälter für die Erhaltung der Frische und der Aromatik.
Traubensorten	100% Moscato
Alkohol	5 %
Format	75 cl

MASSOLINO
Die Azienda Agricola Massolino Vigna Rionda wurde 1896 vom Urgrossvater Giovanni Massolino gegründet. Bereits in vierter Generation widmet man sich heute der Weinproduktion von hoher Qualität. Die hervorragenden Lagen dieser Kellerei und der grosse Einsatz bei der Produktion und der Zubereitung der Trauben haben diese Kellerei an die Spitze der Barolo Produzenten geführt. 1990 wurde in Serralunga d'Alba ein neuer Keller in Betrieb genommen, welcher erlaubt die Weine bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit zu lagern. Die Weine, welche produziert werden, stammen alle von den eigenen Weinbergen.

http://www.massolino.it