



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

REBSORTE

Moscato 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben für diesen Wein stammen von den Hügeln von Serralunga d'Alba, einem privilegierten Gebiet für die Produktion von Muskatweinen, sowohl aufgrund des Bodens, der reich an mit Ton gemischtem Kalkmergel ist, als auch aufgrund der Lage des Weinbergs.

HEKTARERTRAG

65 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden direkt weich gepresst. Der Most wird sofort auf eine Temperatur von 0°C abgekühlt und geklärt. Die Gärung erfolgt im Autoklaven bei kontrollierter Temperatur.

AUSBAU

Die Gärung wird durch Kühlung unterbrochen, wenn der Wein einen Alkoholgehalt von etwa 5 Grad und 100 Gramm Restzucker pro Liter erreicht. Es folgen die sterile Filterung und die Abfüllung in Flaschen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Feine Perlage und anhaltender Schaum. Der Duft ist reich an aromatischen Noten, aus denen man Orangenblüten, Pfirsich und Aprikose erkennen kann. Dank seiner natürlichen Lebendigkeit ist er im Mund angenehm süß und frisch.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Passt gut zu allen Desserts; ideal, um festliche Momente oder den Abschluss einer Mahlzeit zu zelebrieren.

SERVIERTEMPERATUR

10°C.

ALKOHOLGEHALT

5,5 % Vol.

