



Marco Bonfante S.r.l.

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



Moscato ist eine sehr alte Rebsorte: einige Papiere beweisen ihren Bestand schon zur Zeit der Römer und Griechen, die den „Muscatellum“ während ihrer großen Mahlzeiten tranken.

### REBSORTE:

100% Moscato

### WEINGUT:

Boden: Weißliche Marne mit Ton, Sand und Schlamm

Erziehungsform: Guyot

Pflanzdichten: 5500 Pflanzen pro Hektar

Lese: Letzte Woche August, erste September

Ertrag pro Hektar: 65hl/Ha

### KELLEREI:

Der Most, nach einer schonenden Pressung der Trauben, ruht in Edelstahltanks für einige Stunden. Am Ende wird er umgefüllt und die Temperatur auf 2-3°C gesenkt, um die Lagerung zu erleichtern.

Danach geht der Most in Gärung im Autoklav bei kontrollierter Temperatur (16°-18°C) über, bis er den gewünschten Alkoholgehalt von 5,5% Vol. erreicht hat. In dieser Phase bildet sich die typische „Perlage“ des Moscato. Man schafft einen Überdruck in den Tanks dank des CO<sub>2</sub>, generiert durch das natürliche Gärungsverfahren.

### VERKOSTUNG:

Der Moscato erscheint in einer hellen strohgelben Farbe. Die Perlage ist fein und elegant. In der Nase ist er fruchtig, intensiv und sehr zart. Der Geschmack ist süß und aromatisch, mit einer guten Balance zwischen dem niedrigen Alkoholgehalt und der niedrigen Säure, die diesem Wein eine schöne Frische gibt.

Trinktemperatur: 6°-8°C

**Gastronomische Empfehlungen:** Aperitif- und Dessertwein. Er ist ein guter Begleiter von Desserts, frischem Gebäck und Torten. Ideal zu Desserts mit Schokolade und frischem Obst.