



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



MOSCATO D'ASTI | BARBIERE DI SIVIGLIA
ANTICA CANTINA DI CALOSSO
2025



Moscato



Italien / Piemont



75cl, 6% Vol.



45301725



DOCG Asti

Diesen Moscato d'Asti können wir Ihnen zu jedem geselligen Anlass empfehlen.

Trinkempfehlung

Dessert, milde Käsesorten wie Ricotta, Mascarpone oder junger Ziegenkäse. Passt auch hervorragend zu scharfen Speisen, da die Süsse die Würze ausgleichen kann.

Vinifikation

Schonende Pressung der Moscato-Trauben und sofortige Kühlung des gewonnenen Mostes. Anschliessend wird der Most erwärmt, um die Gärung in einem Drucktank bei niedriger Temperatur (16-18 °C) zu starten und so die Entwicklung und Erhaltung der ursprünglichen Aromen zu fördern. Die Gärung wird (bei dem gewünschten Überdruck und Alkoholgehalt) durch Abkühlung auf -2 °C gestoppt und anschliessend durch Mikrofiltration stabilisiert. Abschliessend wird der Wein abgefüllt.

Charakter

Intensive Perlage, jedoch trotzdem fein und gleichmässig. Die Farbe reicht von hellem bis zu intensivem Goldgelb. Das Bouquet ist charakteristisch und zart, mit Anklängen von Pfirsich, Aprikose und aromatischen Kräutern wie Salbei. Der Geschmack ist aromatisch und harmonisch, fein süss und gut ausbalanciert.