



*Fratelli Savigliano*



<p>BEZEICHNUNG: Moscato d'Asti D.O.C.G. 2023. REBSORTE: 100 % Moscato. LESEZEIT: Anfang September. REBERZIEHUNG: Traditionelle Gouyot-Erziehung. ALTER DES WEINBERGS: 30 Jahre. BODEN: kalkhaltig-sandig. ERTRAG: 85 Ztr./ha. ANBAUDICHTE: 4.440 Weinstöcke pro Hektar. ALKOHOLGEHALT: 5,5% vol. GESAMTZUCKER: 132,4 g/L. GESAMTSÄURE: 5,87 g/L. TROCKENEXTRAKT: 18,6 g/L. VINIFIKATION: Die Schalen werden nach dem Maischen sofort vom Most getrennt, der bei niedriger Temperatur gekühlt wird. Auf diese Weise wird eine unerwünschte Gärung verhindert. Der Most wird in Kühlhäusern (Autoklaven) bis zum Beginn der Gärung aufbewahrt, wo er auf eine Temperatur nahe 20 °C gebracht wird.</p>	<p>Auf diese Weise wird die alkoholische Gärung ausgelöst. Wenn der Alkoholgehalt Werte nahe 5,5% erreicht, wird die Fermentation durch Kühlung (-2 °C) gestoppt. Im Anschluss wird der Wein gefiltert und mit absoluter mikrobiologischer Sterilität abgefüllt. LAGERUNG: in der Flasche. Innerhalb von 1 Jahr nach dem Abfüllen konsumieren. FARBE: intensiv strohgelb. AROMA: blumig und fruchtig, erinnert an Akazienblüten, Glyzine, Honig. GESCHMACK: süß, frisch aromatisch, moderate Säure. PAARUNG: Harmoniert im Allgemeinen gut mit Nachspeisen. TRINKTEMPERATUR: 5-6 °C. LAGERUNG DER FLASCHEN: senkrecht. FLASCHENGRÖSSE: 0,75 Liter-Flaschen. FLASCHEN PRO KISTE: Kisten mit 6 oder 12 Flaschen. GEWICHT PRO KISTE: 8,5 kg für Kisten mit 6 Flaschen, 17 kg für Kisten mit 12 Flaschen.</p>
--	---