

Moscato d'Asti DOCG "Rairi"

Der Moscato d'Asti DOCG ist ein qualitativ hochstehender Vertreter aus der Moscato - Zone der für diesen Wein weltbekannten Prvoinz Asti.

Valter Bosticardo selektioniert zur Vinifizierung ganz im Sinne seines Namens - Rairi heisst auf piemontesisch "auserlesen" - ausschliesslich von Hand geerntete und bestens ausgereifte süsse Moscato-Trauben.

Charakter: Typischer Vertreter des Asti - Gebietes: Goldgelbe Farbe, eine

Nase, die einem inmitten der Weinlese versetzt; süsser Blütenduft

mit Pfirsicharoma; im Gaumen hinterlässt er ein ausgewogenes,

intensives Aroma - trotz der Süsse klebt er nicht.

Traubensorte: 100% Moscato Bianco di Canelli.

Alkoholgehalt: 5,5% Vol.

Alter der Reben: Pflanzjahr 1976.

Fermentierung: Langsame Fermentation unter kontrollierter Temperatur im

Chromstahltank.

Vinifikation: Chromstahltank

Genussreife: 1 - 6 Jahre ab Ernte.

Passt zu: Süssgebäck, Desserts, Cremen und Torten aller Art - wird im

Piemont auch einfach so bei besonderen Momenten verkostet.