

Iris

ASTI DOCG DOLCE



IM WEINBERG

Ursprungsbezeichnung	Asti Docg Dolce
Rebsorte	100% Moscato
Weinberg	Trauben aus verschiedenen Reblagen
Größe und Stadt	3,77 Hektar; Coazzolo
Boden.....	Unterschicht aus Lehm, kalkhaltiger Mergel, blauer Marl und Tuff
Durchschnittl. Rebalter	45 Jahre
Lage.....	Süd, Ost, West, Nord; 300 m
Ertrag pro Hektar.....	95 hl/ha
Dichte (Reben/ha)	4.800
Schutzmaßnahmen.....	Integrierte Schädlingsbekämpfung
Dünger	Dung
Unkrautbekämpfung	Mechanisch
Lese	Selektive Handlese in Kisten

IM WEINKELLER

Vinifizierung	Kurze Mazeration in der Presse bei 20° C. Fermentation in Stahldrucktanks (Charmat-Methode) bei kontrollierter Temperatur für etwa 10 Tage
Ausbau.....	30 Tage in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur auf feiner Hefe mit periodischer Bâtonnage.

BESCHREIBUNG

Die Farbe ist strohgelb, an der Nase intensiv und doch delikate mit den für diese Rebsorte typischen Duftnoten. Am Gaumen sehr aromatisch, süß und ausgewogen. Feine, anhaltende Perlage.

TRINKEMPFEHLUNG

Passt zu allen Arten von Süßspeisen, Torten, Kuchen und Gebäck sowie Vanillecremes und Eierpunsch. Überraschen Sie Ihre Gäste und servieren Sie ihn zu Hartkäse, Ziegenkäse oder würzigem Aufschnitt sowie zu Ethno-Gerichten. Trinktemperatur 6-7°C



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT