

Fiori di Campo

MOSCATO D'ASTI DOCG



IM WEINBERG

Ursprungsbezeichnung	Moscato D'asti Docg
Rebsorte	100% Moscato
Weinberg	Trauben von verschiedenen Rebflächen
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
Erziehungssystem	Guyot
Schutzmaßnahmen	Integrierte Schädlingsbekämpfung
Dünger	Dung
Unkrautbekämpfung	Mechanisch
Lese	Selektive Handlese in Kisten

IM WEINKELLER

Vinifizierung	Kurze Mazeration in der Presse bei 20° C. 7 Tage Fermentation in temperaturkontrollierten Stahltanks
Ausbau	14 Tage in Stahltanks auf feiner Hefe mit regelmäßiger Bâtonnage, 1 Monat in der Flasche

BESCHREIBUNG

Im Glas strahlendes Strohgelb; eine intensive, delikate Nase mit ausgeprägten Noten von Salbei und Pfirsich. Der Mund ist eingehüllt in die typische Süße dieser Rebsorte, während ihre charakteristische durstlöschende Frische bewahrt wird.

TRINKEMPFEHLUNG

Ideal zu Nachspeisen, besonders zu Gebäck, Haselnusskuchen und frischem Obst. Herrlich als Aperitif zu jeder Tageszeit. Versuchen Sie ihn mal zu Aufschnitt, Käse und Quiches.
Trinktemperatur 6-7 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLOT

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