

# 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