

MoSec

WEISSWEIN



IM WEINBERG

Rebsorte	70% Moscato / 30% Traminer
Weinberg	Trauben von verschiedenen Rebflächen
Größe und Stadt	0,40 Hektar; Coazzolo
Boden	Unterschicht aus Lehm mit kalkhaltigem Mergel
Durchschnittl. Rebalter	67 Jahre (Moscato) - 5 Jahre (Traminer)
Lage	West; 300 m (Moscato) Süd; 250 m (Traminer)
Ertrag pro Hektar	90 hl/ha
Dichte (Reben/ha)	5.000
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. 10 bis 15 Tage Fermentation in temperaturkontrollierten Stahltanks
Ausbau	5 Monate in Edelstahl auf feiner Hefe mit regelmäßiger Bâtonnage, 2 Monate in der Flasche

BESCHREIBUNG

Im Glas spielen die verschiedensten Nuancen von leuchtendem Strohgelb bis zu einer goldenen Schattierung. Tropische Nase mit Nuancen von Grapefruit und Banane. Ein fetter Wein, stark und frisch am Gaumen, mit einem lang anhaltenden Abgang.

TRINKEMPFEHLUNG

Ein sehr vielseitiger Wein, der zu Schalentieren, Weichtieren, Hummer und Pastete passt. Ideal auch zu Gerichten der orientalischen Küche und perfekt als Aperitif.
Trinktemperatur 10-12 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

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