

San Carlo®

Moscato d'Asti DOCG

Produktionsgebiet:

Castiglione Tinella, Langhe (Piemont).
Region San Carlo.

Reberziehungssystem:

Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 8–9
Knospen am Fruchtstock.

Rebsorte:

Weißer Moscato.

Weinbereitung:

Weißweinmethode, sanftes Pressen, Dekantieren
und Lagerung bei regulierter Temperatur.
Tankgärung.

Altern:

Je nach Jahr zwischen 20 und 40 Tagen in der
Flasche.

Farbe:

Gold-gelb.

Nase:

Typisch charakteristisch, erinnert an Glyzinie und
Linde, Pfirsich und Aprikose mit einem Äußeren von
balsamischen Düften.

Gaumen:

Typische Intensität der Moscato-Sorten mit Noten
von Salbei und Orangenblüten.

Flasche:

Albeisa.

Schließung:

Einzelstück aus Kork.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 L.

Abv:

Von 12,50 bis 13,50 %, davon 5,5 % Alkohol.

