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.

