

MONTALBERA®

SAN CARLO® Moscato d'Asti DOCG

Anbaugebiet:

Langhe - Piemont.

Weinberg:

Anbaumethode niedriges Guyot-System mit 8-9 Knospen am fruchtragenden Ast.

Rebsorte:

Weißer Muskateller-Traube.

Vinifikation:

Weiß, lockere Pressung, Dekantierung und Lagerung bei kontrollierter Temperatur. Druckkesselgärung.

Affination:

20 bis 40 Tage in der Flasche, je nach Jahrgang, vor dem Vertrieb.

Farbe:

Goldgelb.

Duft:

Charakteristisch und typisch, mit Düften, die an Glyzine und Linde, Pfirsich und Aprikose erinnern, mit einem Anschein von lieblichen balsamischen Düften.

Geschmack:

Intensiv und typisch für Muskateller, mit Noten von Salbei und Orangenblüten.

Flasche:

Albeisa 600 g

Verschluss:

Flacher Korken, einteilig 26×45

Erhältliche Formate:

Flasche 0,75 l

Alkoholgehalt:

12,50 bis 13,50 Prozent, je nach Jahrgang, wovon 5,5 Prozent entwickelt.

