

2023 Moscato d'Asti DOCG

Massolino | Piemont

Die Weinbereitung des Moscato ist darauf ausgerichtet, den Duft und die typischen Aromen dieser Rebsorte zu erhalten. Die ausgeprägten Noten von Salbei und Minze sind auf den Boden zurückzuführen. Durch sein perfektes Säure-Süße-Verhältnis entfaltet er am Gaumen eine herrliche Eleganz, die in einem langen Finale endet.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Röstaromen, Veilchen, Walderdbeere
Geschmack	angenehme Leichtigkeit, angenehme Süße

Wissenswertes

Ausbau	Gärstopp
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Kartoffelgerichte, Trüffel, buttrige Saucen

Produzent

30 Top Barolo-Produzenten erwähnt.

Seit 1896, seit nunmehr vier Generationen, erzeugt die Familie Massolino mit großer Leidenschaft im Herzen des Barolo-Gebietes hervorragende Weine. Das Weingut befindet sich in dem Städtchen Serralunga d'Alba, dessen Weinberge mit ihren kalkhaltigen und sandigen Mergelböden für extraktreiche, langlebige und eigenständige Baroli berühmt geworden sind. Auf mittlerweile 40 Hektar Rebfläche bringt die Familie Massolino mit 16 Angestellten die Typizität der autochthonen piemonteser Rebsorten und die sich aus den unterschiedlichen Lagen ergebenden Charakteristiken der Weine auf beeindruckende Weise zum Ausdruck. Jedes Jahr werden im Schnitt 300 000 Flaschen Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Moscato gefüllt und ohne Zweifel gehören die Baroli von Massolino zu den besten des Piemonts.

Gründungsjahr	1896
Anzahl der Mitarbeiter	16
Rebfläche	40 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Riesling

Az. Agr. Vigna Rionda S.S. | Piazza Cappellano 8 | IT 12050 Serralunga d'Alba