

## 2024 Moscato d'Asti DOCG

Massolino | Piemont

Die Weinbereitung des Moscato d'Asti 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

<b>Farbe</b>	hellgelb
<b>Duft</b>	Birne, Honig, weiße Blüten
<b>Geschmack</b>	angenehme Leichtigkeit, angenehme Süße

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Gärstopp
<b>Trinkreife</b>	2025-2026
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Panna Cotta

### 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.

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

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