



ROBERTO SAROTTO



“Solatio” Moscato d'Asti DOCG

Lieblich - fein moussierend - süss

Herkunft

Italien, Piemonte

Produzent

Roberto Sarotto

Jahrgang

2021

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

5.00 % vol

Kulinarik

Erfrischendem Apéritif, herzhaften Käsehäppchen, feinem Mandelkuchen, Panettone oder Colomba

Rebsorte

Moscato Bianco

Verschlusstyp

DIAM

Genussreife

ab 2022

Trinktemperatur

8-10°C

Artikelnummer

21148721

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Als Wein wird der Moscato d'Asti häufig mit dem Asti Spumante gleichgestellt. Der Traubensaft wird unmittelbar nach dem Pressen gekühlt und filtriert. Bei Bedarf wird die Gärung angesetzt. Er wird in geschlossenen Edelstahltanks vergoren. Dem Most wird Reinzuchthefer zugesetzt. Von nun an ist alles Sache der Erfahrung und des Fingerspitzengefühls. Es geht darum, den idealen Moment des Abstoppens nicht zu verpassen, denn der Moscato d'Asti soll etwa 4,5 bis 5,5 Volumenprozent Alkohol und einen Kohlendruck von rund 1,5 bar aufweisen (Perlwein).

BESCHREIBUNG

Farbe

Zartes, stahlendes, glanzhelles Zitronengelb mit jugendlichem grau-grünem Schimmer, feine Perlage.

Aromatik

Reiche, fruchtige Aromapalette (Muskattraube, Zitrone, gelbe Steinfrüchte), feine florale Noten (weisse Blüten, Flieder), balsamisch nach frischem Heu, süsser Honig im Finale.

Körper

Lebendiger Auftakt, typische Frische, feine Säure, markante Fruchtsüsse, kräftige, prägnante Aromatik im Gaumen nach Quitten und Mirabellen.

Gesamteindruck

Lebendiges, frisches, sehr aromatisches Trinkerlebnis, süss, ohne klebrig zu sein.

