

MOSCATO

Toscana IGT



Bezeichnung und Name: Moscato, Toscana IGT

Rebsorten: 100% Moscato

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 5.000 m², 2.000 Flaschen

Hanglage: Nord-Süd

Bodenart: Überwiegend tonhaltige Böden mit hohem Anteil an Mineralien (Eisen)

Pflanzjahr: 2017

Dichte: 6.900 Rebstöcke pro Hektar

Erziehungssystem: Spalier-Erziehung

Produktion: 0,700 kg Ertrag pro Rebstock

Weinlese: Handlese mit sorgfältiger Auswahl der Weintrauben

Vinifikation: Die entrappten, sanft gekelterten Weintrauben werden samt Schalen in Terrakotta-Amphoren von 800 Litern umgefüllt. Die Gärung mit den Schalen, ähnlich wie beim Rotwein, erfolgt ohne Zugabe von Hefe und dauert etwa 20 Tage

Ausbau: 100% in Terrakotta-Amphoren für 3 bis 5 Monate und anschließend 4 Monate in der Flasche

Alterungspotenzial: Bis zu 8 Jahren

Aromen und Geschmacksnoten: Mit einer leuchtenden goldgelben Farbe zeigt dieser Wein in der Nase Noten von Orangenschalen, kandierten tropischen Früchten, Zuckerwatte sowie Akazien- und Blütenhonig. Der Kontrast zwischen kräftigen Aromen und lebendigen, frischen Geschmacksnoten ist faszinierend. Am Gaumen zeigt der Wein Komplexität und Eleganz mit Noten von Lavendel, Rosmarinblüten und Ziersalbei. Sehr frischer, anhaltender Abgang, der durch das Zusammenspiel von Aromatik, Frische und Geschmack zum Trinken einlädt

Speiseempfehlung: Austern, frittierte Salbeiblätter und Kürbisblüten, Desserts aus weißer Schokolade sowie trockenes Gebäck

Trinktemperatur: 10°C im Sommer, 12°C im Winter



Biointegrale



Biologico



Weißwein 750 ml 12,5%