

Касчинета Москато g'Асти DOCG

Cascinetta Moscato d'Asti DOCG

Vietti

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Пиемонт, Москато g'Асти DOCG
Винарна	Виети

Технически данни

Сортов състав	Москато Бианко
Виг	Полусухо бяло вино, съвсем леко пенливо
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Ръчно бране, след което гроздето веднага се мачка и пресова. Мъстта се избистря гравитачно. Все още неферментираният гроздов сок се съхранява (без добавяне на сулфити) в хладилни помещения при много ниска температура, за да се предотврати алкохолна ферментация. През годината периодично малки количества от него се подлагат на алкохолна ферментация чрез повишаване на температурата до 12°-14°C и добавяне на дрожди. Това се случва в съдове от неръждаема стомана, устойчиви на налягане, за да се запази естествено отделяния CO₂. Малолактичната ферментация е избегната, за да се запазят сортовите характеристики и свежест на плода. Ферментацията е прекъсната при около 5,5% алкохол чрез повторно понижаване на температурата и филтриране. На този етап това частично ферментирало вино се бутилира.

Отлежаване

Без отлежаване.

Описание

Накратко

Гроздето за това вино се отглежда в избрани лозови масиви, разположени в и около селцето Кастилионе Тинела. Лозята са на средна възраст от почти 40 години.

Дегустационни бележки

Брилянтен сламеножълт цвят със златисти отблясъци. Леко пенливо, това Москато g'Асти има наситен аромат на зрели жълти плодове (праскови, кайсии, круши), флорални нотки (розови листенца) и изискани екзотични подправки (прясно нарязан джинджифил). На вкус показва деликатна, добре балансирана сладост в комбинация с изтънчен блясък и добре балансирана киселинност, добра комплексност и свеж, устойчив плодов послевкус (свежи кайсии).

Съчетание с храна

Перфектен като аперитив или в комбинация с паназиатска кухня и омари, както и сладкиши, плодове и кремообразни десерти, синьо сирене.

Бележки

