



## Collezione Sant'Evasio

### Moscato d'Asti D.O.C.G.

Der Weißwein Moscato d'Asti Docg wurde im Gebiet Monferrato schon im XIII Jahrhundert erzeugt. Die erste Informationsquelle über die Erzeugung des Weinstocks Moscato in Piemont auf Statute der Gemeinde Canelli im Jahr 1200 zurückgeht

Giovan Battista Croce, Mailänder Juwelier, am Ende des XVI Jahrhunderts realisierte die Erzeugung des Weinstocks Moscato so wie seine Weinerzeugung. Seine Erlebnis wurde in einem Buch beschrieben : "Über die Vortrefflichkeit und Unterschiede der Weine, die in Gebirgen Turin erzeugt werden und die diesbezügliche Weinerzeugung".

#### WEINLESEZEIT

Um den 10. September.

#### WEINERZEUGUNG

Die Weintrauben werden gepresst; der dadurch erhaltene Most wird sofort auf Nullgrad im Autoklav gekühlt, um die Gärung zu vermeiden. Danach werden die Suspensionsteilchen entfernt, ohne die Temperatur zu ändern. Dann wird der Most auf 18 °C gebracht und ausgewählte Hefen hinzugefügt werden. Bei 4,5-5,5 Alkoholgrad wird die Gärung mittels Kühlung anhaltet. Der Wein wird dann gefiltert und in Flaschen umgefüllt.



#### ORGANOLEPTISCHE EINGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb mit leichten goldenen Abtönungen.

Wohlgeruch: satt, typisch der Weintraube, mit einem Stich in Pfirsich, Salbei, Zitrone und Akazienblumen.

Geschmack: süß, satt, zart, mit einer guten Naturgärung.

#### VERZEHBAR

Temperatur: 6-8°C; er ist in Becher für die Nachspeiseweine zu reichen.

Dieser Wein passt zu Kuchen insbesondere diejenige mit Früchte. Er passt darüber hinaus zu Eierpunsch, gebackter Sahne, typischen Piemont-Nachspeisen reich an Sahne, Panettone, Pandoro und zu der typischen Makrone aus Mombaruzzo.

#### ANMERKUNG

Moscato Wein ist am besten innerhalb eines Jahres von der Erzeugung zu verzehren.



Süßwein