

Vin - Dessert

Castello del Poggio Moscato d'Asti DOCG

Moscato bianco är en historisk druvsort som lånar sig extremt väl till just söta viner. Denna Moscato d'Asti är söt, flirtig, pärlande och välbalanserad med en frisk syra som väger upp sötman.

Doft

Intensivt blommig och fruktig med toner av fläderblom, passionsfrukt, vit persika och konserverade päron.

Smak

Fräscht, lätt, sött och pärlande med karaktär av passionsfrukt, vita blommor, päron och vit persika. En frisk och saftig syra bidrar till fin balans.

Passar till

Njut väl kyld som den är eller till gräddtårta, pannacotta, vaniljglass med passionsfrukt, gelato eller fruktsallad.

ART. NR Restaurangsortiment
VOLYM 750 ml

Land

Italien

Region

Piemonte

Druva

Moscato bianco

Alkoholhalt

5%



Castello del Poggio ligger i hjärtat av området Astigiano. Egendomens historia kan spåras ända tillbaka till tempelriiddarna. Det ursprungliga slottet byggdes redan mellan 1100-1400 och var ett medeltida fäste som bland annat tillhört den aristokratiska familjen Bunéis. Delar av slottet är fortfarande skönjbara på den vackra egendomen på toppen av en kulle i området Asti med milsvid utsikt över dalen Val del Tempo. Omgivande branta sluttningar är svårödlade men ytterst lämpliga för vinodling. Gården förvärvades 1985 av familjen Zonin och innefattar idag 160 ha vingårdar 250-350 möh. Man strävar på Castello del Poggio efter att lyfta fram Piemontes unika terroir och inhemska druvor som barbera, dolcetto, brachetto, moscato och grignolino.

Druvorna till detta charmiga vin kommer från området Costigliole d'Asti och växer på en sandig, kalkhaltig jordmån. De skördas och pressas försiktigt för att bibehålla de blommiga aromerna. För att ytterligare få fram de aromatiska och delikata smakerna som druvan får av denna unika terroir jäser man endast musten till 5 %. Vinet kyls sedan ner för att stoppa fermenteringen och en hel del naturlig restsötma finns kvar. Allt detta sker i trycktank och på så sätt får vinet sin lätt mousserande karaktär.