



ROBERTO SAROTTO

„Solatio“ Moscato d'Asti DOCG

Lieblich - fein moussierend - süss

Herkunft	Italien, Piemont, Niviglie
Rebsorte	Moscato Bianco
Produzent	Az. Agr. Roberto Sarotto, Niviglie (CN) www.robertosarotto.com
Ausbau	Ausbau im Edelstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche
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 Edelstahl tanks vergoren. Dem Most wird Reinzuchthefer zugeführt. 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 Kohlensäuredruck von rund 1,5 bar aufweisen (Perlwein). Der duftige, sanft perlende Dessertwein hat sich eine Nische als ungewöhnlich erfrischendes Trinkerlebnis geschaffen.
Jahrgang	2015
Alkohol	5.0 % vol.
Verschlusstyp	Diam
Genussreife	ab 2015 Degustation: 19.11.2015
Trinktemperatur	8 - 10° C
Passt zu	erfrischendem Apéritif, herzhaften Käsehäppchen, feinem Mandelkuchen, Panettone oder Colomba



Erhältlich in
75cl

	Farbe	Zartes, strahlendes, glanzhelles Zitronengelb mit jugendlichem grau-grünem Schimmer, feine Perlage
	Aromatik Intensität	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, präsen te Aromatik im Gaumen
	Qualität	Lebendiges, frisches, sehr aromatisches Trinkerlebnis, süss, ohne klebrig zu sein