FRANCONE

# Moscato d'Asti DOCG Poderi Gallina

Der Moscato d'Asti Docg ist hinsichtlich seines aromatischen Bouquets und seiner Süffigkeit ein weltweit einzigartiger Wein. Ein Glas Moscato zu trinken ist wie frische Trauben zu genießen: das typische Aroma der Moscato Traube bleibt auch in ihrem Wein mit seiner prickelnden frischen Süße erhalten. Auf den Gallina Weinberge mit seinem kalkhaltigen Boden und seiner sonnigen Lage reifen Trauben mit einem herrlichen Aroma

## Weinberg

Gallina - Municipality of Neive

## Rebsorte

Moscato weiß

## Vinifikation

Handlese  in der zweiten Dekade des September.
Leichtes Traubenpressen. Die kontrollierte Gärung bei 14-16 °C wird bei einem Alkoholgehalt von maximal 0,5 % unterbrochen um einen Teil des Zuckergehaltes zu behalten.

## Lagerung

Bis zu 30 Monaten nach der Lese.

## Trinktemperatur

6-8 °C

## Beschreibung

Strohgelb mit goldenem Schimmer.
Typischer komplexer Duft der Moscato Trauben, mit Noten nach Honig, Aprikose, Salbei und Akazien-Blumen.
Am Gaumen gutes Verhältnis von Süße, geringem Alkoholgehalt und feinem Perlage.

## Passt zu

Er schmeckt samtig und einladend mit dem lokalen Haselnusskuchen, Keksen und feinem Gebäck.
Ideal auch zu Blauschimmelkäse.

Francone sas
Via Tanaro, 45 - 12052 Neive (CN)
tel +39 0173 67068 - fax +39 0173 677560
francone@franconevini.com - www.franconevini.com