

Moscato Barisé!

DOCG, Cascina Barisé!/Franco Penna

Herkunft

Piemont

Rebstock

Moscato bianco

Farbe

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen

Duft

Unverkennbar ist der Duft der Muskatellertraube; Passionsfrucht, weisser Pfirsich, Orangenblüte und Lavendel.

Geschmack

Die delikate Süsse und die zart prickelnde Kohlensäure sind aufs Beste ausbalanciert. Der Charme und der Aromareichtum dieser Traubensorte kommen voll zum Ausdruck.

Gradazion

5.5%

Vinifikation

Nach der schonenden Pressung wird der filtrierte Most auf minus 1° C gekühlt und bis zur Verwendung im Stahltank gelagert. Beim Erreichen eines Alkoholgrades von 5 Vol. % wird der Drucktank geschlossen und die Temperatur gesenkt. Dadurch wird die Gärung nach einer Weile gestoppt und es entsteht die feine Perlage.



weinonline.ch