

# Vigna Senza Nome

Der lateinische Satz auf der Etikette „Sator Arepo Tenet Opera Rotas“ heißt übersetzt „Der Bauer am Pflug leitet die Arbeit“ und wurde übernommen, weil sie im Jahr 1990 Besitzer des Weinbergs wurden.

**BEZEICHNUNG:** Moscato d'Asti d.o.c.g.

**REBSORTE:** Moscato.

**WEINBERGE:** Cru in Mango d'Alba.

**GÄRUNG:** Einmaischen auf den Schalen für einige Stunden in der horizontalen Presse, danach Auspressung. 20-tägige weiße Weinbereitung mit Schaumabnahme in Autoklav bei kontrollierter Temperatur von ungefähr 16°C. Nach der Gärung Stabilisierung durch Abkühlung auf -4°C, dann Mikrofiltrierung und Flaschenabfüllung. Einige Wochen lang Verfeinerung in der Flasche.

**EIGENSCHAFTEN:** strohgelb leuchtend, schöner Schaum, reich an Perlage. Außerordentlich frischer und sehr verschiedenartiger Duft, unter den vielen Noten kann man frische Früchte, Orangenblüten, Rosen und Moos erkennen.

Lieblicher Geschmack aber mit viel Eleganz, charakteristisches Traubenaroma, köstlich und lange anhaltend. Passt gut zu Süßspeisen mit Obst, Obst, trockenem Gebäck, Panettone, Nusstorte, besonderen Käsesorten wie Castelmagno. Sehr angenehm als Aperitif und durstlöschendes Getränk zu jeder Tageszeit.

Bei 6-8 °C servieren.



“Braidà”