



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Moncalvina – Moscato d’Asti DOCG Canelli

Coppo

Typ	Weisswein
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Anbaugebiet	Asti
Klassifikation	DOCG
Rebsorte	Moscato Bianco 100%
Weinberg/Boden	Süd- Südost Hanglage mit Kalk-Mergelböden
Erziehungssystem	Guyot
Weinlese	Von Hand
Vinifikation	Das Traubengut wird zuerst sanft angepresst. Anschliessend erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur.
Ausbau	Unmittelbar vor der Flaschenabfüllung wird der Wein filtriert
Alkoholgehalt	5%
Trinktemperatur	6-10° C
Lagerung	2-3 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton



Besonderes	Die Gärung erfolgt inahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C bis zur Erreichung des angestrebten 5% Alkoholgehalts. Ein Teil der bei der Gärung erzeugten Kohlensäure bleibt im Wein „gefangen“ und verleiht ihm seine perlende Lebhaftigkeit.
Degustationsnotiz	Mittelgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase bezaubernd mit Noten reifer Pfirsiche und Birnen untermahlen von einem Hauch Muskatnuss. Am Gaumen frisch, fruchtig und sanft perlend mit Noten reifer Birnen und Ananas. Ausgewogen und harmonischer Abgang.
Genussempfehlung	Torten, Obstkuchen, Früchtegebäck, Desserts im Allgemeinen