



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

L'Altro Moscato Piemonte Moscato Passito DOC

Erzeuger: Marchesi di Grésy

Herkunft: Piemont
DOCG-Angbaugebiet Asti
Gemeinde Cassine in der
Provinz Alessandria

Rebsorten: 100% Moscato

Ausbau/Reife: Die überreifen Trauben werden in Kistchen zum Trocknen gelegt bis es zu einer Edelfäule kommt. Nach einer erneuten Auslese werden die Trauben gepresst. Der saubere Most wird in Allier-Barriques für mindestens 18 Monate fermentiert. Danach erfolgt die Verfeinerung in franz. Barriques für ca. 36 Monate.

Eigenschaften: Strohgelb mit goldenen Reflexen.
Intensives und ausgewogenes Gleichgewicht, mit markanten Aromen von kandierten Früchten, getrockneten Feigen, Zitrusfrüchten, Pfirsichen und einer wohltuenden Note von Honig und Keksen. Im Geschmack sehr angenehm und lang anhaltend, mit einer guten Balance zwischen Struktur und Säure.

ideal zu: trockenem Gebäck und mittelreifem Käse

