

# 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