

## MOSCATO D'ASTI 375ML 2018

**Art. nr** CT1202

**Pris** 125 kr

**Storlek** 375 ml

**Producent** Ceretto

**Ursprung** Piemonte, Italien

**Varukategori** Söta viner

**Förslutning** Naturkork

**Alkoholhalt** 5,5%

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Intensiv, fruktigt, aromatiskt med en långt och fint välbalanserat avslut. Sötman, den låga alkoholen och syran är i perfekt harmoni. Lätt och välintegrerad kolsyra.

**Tillverkning** Vinet jäser på temperaturkontrollerade ståltankar.

**Lagring** Vinet dricks bäst inom de närmsta åren. Vinner inte på lagring.

**Passar till** Serveras som bäst vid 10 grader traditionellt som aperitif. Passar perfekt till fräscha desserter med till exempel jordgubbar eller rabarber.

**Information** Detta klassiska, tillgängliga, representativa vin från regionen tillhör ett av de mest välgjorda. Ett eget vineri, I Vignaiole Di Santo Stefano, är avsett endast för denna tillverkning. Första årgången var 1978. Flaskan och etiketten är formgiven av Giacomo Bersanetti år 1987.

### Om producenten

Familjen Ceretto har länge gjort vin i Piemonte, men det var från och med att de köpte sina egna vinrankor i Barbaresco år 1970 som resan mot att bli en av Piemontes främsta producenter började på allvar. Vineriet Bricco Asili öppnade år 1973 och blev snart ett välkänt namn i regionen.

Cerettos stora styrka ligger i deras hängivenhet till vingården – både vad beträffar att arbeta med några av områdets bäst belägna vingårdar, men även vad gäller hänsyn till naturen och hållbar odling. Från årgång 2015 är samtliga viner ekologiskt certifierade. För Ceretto är det den enskilda vingårdens karaktär som ska stå i centrum i vinet.

