VON SALIS



Moscato d'Asti DOCG

Marrone Moscato d'Asti Suri'si 2025

CHF 17.00

75cl
5.5%
Moscato
AN 4568725

Degustationsnotiz
Helles Strohgelb. Feinperlig, sehr erfrischend mit toller Balance von Süsse und Säure. Lange anhaltend mit einem Hauch von Minze und einem typischen Duft nach Muskat, Holunderblüten und Aprikosen.

Herstellung
Der Moscato d'Asti wird im geschlossenen Tank vergoren. Er wird nur grob gefiltert, was mehr wertvolle Aromastoffe im Wein hinterlässt. Der Moscato d'Asti soll etwa 4,5 bis 5,5 Volumenprozent Alkohol und einen Kohlensäuredruck von rund 1,5 bar aufweisen.

Geniessen zu
Unerlässlich zum Dessert. Traditionsgemäss wird er auf dem Land zu einer Zwischenmahlzeit aus Waffeln und Focaccia serviert. Denise Marrone meint dazu:Immer trinken egal ob früher Vormittag, zum Lunch, zum Nachtessen oder als Digestif statt dem Grappa!.

Produzent
Die Winzerei Agricola Gian Piero Marrone ist ein Familienunternehmen, das sich seit vier Generationen leidenschaftlich der Arbeit in den Weinbergen widmet. Das Weingut liegt in La Morra, im Ortsteil Annunziata, umgeben von einer wunderschönen Hügellandschaft mit gut gepflegten Weinbergen und hundertjährigen Schlössern. Zuerst Marrone Pietro, dann sein Sohn Carlo, sein Enkel Gian Piero und jetzt die Urenkelinnen Denise, Serena und Valentina: sie alle haben es sich zur Aufgabe gemacht, Tag für Tag die besten naturreinen Weine zu produzieren, um Ihre Leidenschaft für exzellenten Wein auszudrücken. In den letzen Jahren hat sich das Unternehmen mit qualifizierten und leidenschaftlichen Mitarbeitern bereichert, wie Pier Franca Doretti, die seit 26 Jahren mit mütterlicher Liebe die Tonnen und Fässer pflegt. Marco Bertone, Serena's Ehemann, der sich um den Vertrieb und die Kellereiarbeiten kümmert, wie es sich gehört in typisch ländlichen Familien. Dario Olivero, Absolvent in Landwirtschaft, zuständig für die Weinkellerei und die Weinberge, mit der wertvollen Hilfe von Adnan und Marco.