

Elio Perrone, Castiglione Tinella (Piemont)

Moscato d'Asti naturale DOCG



Jahrgang	2024
Produzent	Elio Perrone
Region	Piemont
Alkoholgehalt	5.5% vol.
Traubensorten	100% Moscato

Vinifikation

Nach der Ernte wird das reife Traubengut schonend gepresst und der Most in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Wenn der Wein einen Alkoholgrad von 5 Volumenprozent erreicht hat, wird der Drucktank geschlossen und die Temperatur reduziert. Damit die richtige Menge an Restzucker bestehen bleibt, wird die natürliche Gärung unterbrochen.

Unsere Degustationsnotiz

Lebendiges, helles Strohgelb. Der Duft erinnert an Akazien- und Orangenblüten. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Harmonie zwischen Süsse und Frische. Langanhaltender, fruchtiger Abgang.

Elio Perrone

Auf den herrlichen Hügeln von Castiglione Tinella produziert die Familie Perrone bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts Weinbau. 1989 übernahm Stefano Perrone in vierter Generation die 8.5 Hektar grosse Azienda von Vater Elio. Seine Vision: Mit unermüdlicher Leidenschaft und Hingabe Weine produzieren, die Ausdruck ihrer individuellen Weinberge sind. Die Produktion des Weinguts variiert heute zwischen ausdrucksstarkem Moscato d'Asti und hochklassigem Barbera. Es sind önologische Perlen, die aus einem jahrhundertalten Know-how und dem dynamischen und innovativen Geist von Stefano und seiner verstorbenen Frau Giuliana hervorgegangen sind.



Passend zu

