Vietti

Moscato d'Asti DOCG

2025, 750 ml

Italien, Piemont

Perlwein

9911800307

Muskateller

Alkoholgehalt: 5,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Zitronen Bisquitrolle

Erdbeeren mit Zitronenmelisse

Himbeer Bisquitrolle

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

Schaumwein aus 100?% Moscato Bianco von ausgewählten Parzellen in Castiglione Tinella im Herzen der Moscato?Zone des Asti?Gebiets. Die Reben sind im Schnitt rund 40 Jahre alt und stehen auf kalkhaltigen Mergelböden mit Muschelkalk, Tuff und Sand; erzogen im Guyot?System mit ca. 4.500 Stöcken/ha. Nach der selektiven Handlese werden die Trauben sanft gepresst, der Most statisch vorgeklärt und bei sehr niedriger Temperatur im Edelstahltank kühl gehalten, um eine spontane Gärung zu vermeiden. Im Jahresverlauf werden Teilmengen im Drucktank nach der Metodo Martinotti vergoren; die Gärung wird bei etwa 5?Vol.-% Alkohol durch Kältestopp unterbrochen, sodass natürlicher Restzucker und feine Perlage erhalten bleiben.

Farbe:
Blassgelb mit grünen Reflexen und feiner Perlage.

Nase:
Zitronenmelisse, Verbene, Kerbel, Waldmeister und Zitronenzesten springen aus dem Glas, hinzu kommen Rhabarber, Orangen- und Holunderblüten. Der 2025 Moscato d’Asti von Vietti droht in der Nase zu bersten voll satter Aromatik, kühl unterlegt von frischer Bachminze und Zitronenblüten.

Mund:
Großzügig, reif und super saftig hält dieser Moscato, was man sich von ihm verspricht: fruchtig florale Aromatik, puderfeines Mousseux am Gaumen und ein joviales Naturell. Die Säure agiert im Bunde mit dem Mousseux, die floralen Akzente brillieren im schlotzigen Finale.