



La Spinetta, 2024

Moscato d'Asti DOCG Bracco Quaglia - Bio

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Moscato

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
5%

Caractère

Ce Moscato fruité, mi-doux, frais et léger déploie un bel aspect perlé jaune clair dans le verre. Au palais, il est très pétillant et doux et mousse intensément; son bouquet plutôt intense expose dans un premier temps des fruits exotiques typiques: muscat, litchi, ananas, mangue et melon, avec des agrumes et un peu de pêche. Sa structure est harmonieuse, moelleuse et plutôt dense; au retour d'arômes, le fruit devient précis, avec des notes épicées de noix de muscade et de vanille et une pointe de miel.

Type de vin



Les frais



Les fruités



Les gouteux

Producteur/Marque

La Spinetta

La grande passion de Giorgio Rivetti, chef de La Spinetta, est le Barolo. Mais ses racines sont dans le Moscato: lorsque la famille a fondé La Spinetta en 1977 au cœur de la région du Moscato, elle a prouvé le potentiel du raisin Moscato avec la production des premiers crus en Italie. Aujourd'hui, La Spinetta représente aussi des vins de qualité de Toscane, qui soulignent le caractère unique des raisins et du terroir et reflètent les propriétés des vignobles et du sol. Giorgio Rivetti est un homme qui a réussi. Avec ses frères Carlo et Bruno, il dirige La Spinetta avec beaucoup de passion, de créativité et de travail acharné. Pour La Spinetta, des rendements bas par hectare, la renonciation aux engrais ainsi que la vendange manuelle de raisins sains forment la base de la qualité élevée des vins riches en extraits.

