



La Spinetta, 2025

Moscato d'Asti DOCG Bracco Quaglia - Bio

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Moscato

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Charakter

Schön hellgelb perlt dieser fruchtige, liebliche, frische und leichte Moscato im Glas. Im Gaumen ist er sehr spritzig und süß und moussiert kräftig; sein recht intensives Bukett zeigt vorab die typische exotische Frucht: Muskateller, Litschi, Ananas, Mango und Melone, dazu Zitrusfrucht und etwas Pfirsich. Die Struktur ist harmonisch, weich und recht füllig, im Rückgeruch ist die Frucht präzise spürbar, dazu kommen würzige Noten von Muskatnuss und Vanille sowie ein Hauch von Honignoten.

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen



Die Lieblichen

Produzent/Marke

La Spinetta

Die grosse Leidenschaft von Giorgio Rivetti, dem Chef von La Spinetta, ist der Barolo. Aber seine Wurzeln liegen im Moscato: Als die Familie 1977 im Herz des Moscato-Gebiets La Spinetta gründete, bewies sie das Potenzial der Moscato-Traube mit der Herstellung der ersten Crus in Italien. Heute steht La Spinetta auch für Qualitätsweine aus der Toscana, die die Einzigartigkeit der Trauben und des Terroirs betonen und die Eigenschaften der Weinberge und des Bodens widerspiegeln. Giorgio Rivetti ist ein erfolgreicher Mann. Zusammen mit seinen Brüdern Carlo und Bruno führt er La Spinetta mit viel Leidenschaft, Kreativität und harter Arbeit. Für La Spinetta sind tiefe Hektarerträge, der Verzicht auf Düngemittel sowie die Handlese von gesundem Traubengut die Basis für die hohe Qualität der extraktreichen Weine.

