

## RIBOTA

### MOSCATO D'ASTI DOCG

<b>Bezeichnung:</b>	Moscato d'Asti DOCG
<b>Name:</b>	Ribota
<b>Herkunft des Namens:</b>	Aus dem piemontesischen Dialekt haben wir dieses Wort übernommen, das unserer Meinung nach die Eigenschaften des Moscato-Weins widerspiegelt. Einen RIBOTA zu machen bedeutet, sich in Freundschaft zu treffen, um in fröhlicher Runde zu essen, zu trinken, zu lachen und zu scherzen.
<b>Herkunft:</b>	Hügel von Bricco Quaglia - Ortsteil Bionzo Gemeinde Costigliole d'Asti
<b>Weinberg:</b>	Bricco Quaglia
<b>Rebsorte:</b>	100% Muskateller
<b>Weinstöcke pro Hektar:</b>	5500
<b>Alter der Weinstöcke:</b>	29 - 31 Jahre alt
<b>Erziehungssystem:</b>	Guyot
<b>Sonneneinstrahlung:</b>	Süd / Süd-Ost
<b>Boden:</b>	Kalksteinboden, gemischter Ton
<b>Ertrag:</b>	9000 kg pro Hektar
<b>Produzierte Flaschen:</b>	12000
<b>Vinifikation:</b>	Ausdünnung der Trauben Ende Juli, Handlese in kleinen Kisten Anfang September, pneumatisches und sanftes Pressen der Trauben, Gärung
<b>Reifung:</b>	3 Monate in 50 hl-Autoklaven mit elektronisch kontrollierter Temperatur und Gärgaserhaltung
<b>Farbe:</b>	intensives Strohgelb
<b>Aroma:</b>	Aromen von frischem Obst
<b>Geschmack:</b>	süß, frisch und duftend
<b>Alkoholgehalt:</b>	5,5°
<b>Serviertemperatur:</b>	12°
<b>Reifungspotential:</b>	2 - 3 Jahre
<b>Rezensionen:</b>	2 Bicchieri Gambero Rosso, 85/100 Guida Veronelli, 15/20 Guida L'Espresso, Silbermedaille 2007 SMV Kanada 3 Sterne Guida vini buoni d'Italia 2011.

