

RIBOTA

MOSCATO D'ASTI DOCG

Bezeichnung:	Moscato d'Asti DOCG
Name:	Ribota
Herkunft des Namens:	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.
Herkunft:	Hügel von Bricco Quaglia - Ortsteil Bionzo Gemeinde Costigliole d'Asti
Weinberg:	Bricco Quaglia
Rebsorte:	100% Muskateller
Weinstöcke pro Hektar:	5500
Alter der Weinstöcke:	29 - 31 Jahre alt
Erziehungssystem:	Guyot
Sonneneinstrahlung:	Süd / Süd-Ost
Boden:	Kalksteinboden, gemischter Ton
Ertrag:	9000 kg pro Hektar
Produzierte Flaschen:	12000
Vinifikation:	Ausdünnung der Trauben Ende Juli, Handlese in kleinen Kisten Anfang September, pneumatisches und sanftes Pressen der Trauben, Gärung
Reifung:	3 Monate in 50 hl-Autoklaven mit elektronisch kontrollierter Temperatur und Gärgaserhaltung
Farbe:	intensives Strohgelb
Aroma:	Aromen von frischem Obst
Geschmack:	süß, frisch und duftend
Alkoholgehalt:	5,5°
Serviertemperatur:	12°
Reifungspotential:	2 - 3 Jahre
Rezensionen:	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.

