

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Moscato d Asti
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Producent</b>	Ceretto
<b>Wijnstijl</b>	licht, medium-intens, halfzoet, een echte fruitbom, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren, parelend
<b>Appellatie</b>	DOCG Asti e Moscato d'Asti
<b>Druivensoorten</b>	100% moscato
<b>Omschrijving</b>	<p>Het verhaal van de Ceretto's en dat van de Langheregio is zeer nauw verweven, met als bedrading de verschillende locaties die de familie bezit. Het huidige imperium startte nauwelijks twee generaties geleden vanuit een kleine 'podere', opgericht door Riccardo. De broers Bruno en Marcello bouwden het kleine domeintje in een mum van tijd op een extreem succesvolle manier uit tot een veelheid van kleine poderi op de belangrijkste sites in het Barolgebied.</p> <p>De filosofie die de beide broers handhaafden, heeft hen geen windeieren gelegd: respect voor traditie, maar tegelijkertijd met de tijd mee evolueren. Dankzij hun vertrouwen in mensen, druiven en locaties staan zij vandaag aan de top van de Barolowereld. Met ook een grote kwaliteitsverdienste in de productie van moscatoï, arneis en grappa qua lokale producten. Daarenboven waagden ze zich uitermate succesvol, zo blijkt nu, aan internationale druiven zoals cabernet en riesling.</p> <p>De kinderen van Bruno en Marcello zetten de huisfilosofie nu verder in verschillende aanleunende domeinen dicht verbonden aan de wijn, namelijk kunst en cultuur. Terwijl Allesandro garant staat voor de technische kant op alle domeinen en Frederico de verkoop behartigt, houdt Lisa de financiële touwtjes in handen en zorgt Roberta voor de cultureel-artistieke invulling. Een bezoek aan hun hoofdzetel, net buiten het centrum van Alba, is beslist de moeite waard!</p> <p>De Moscato d'Asti heeft een lichtgele kleur met schuimvorming en intense pareling. Zeer fris boeket van wit fruit, bloemen en nootmuskaat. Zachte en verfrissende smaak met een vrij lange en frisse afdrank.</p>
<b>Serveren bij</b>	zachte nagerechten, gebak, wijn om van te genieten na de maaltijd, vers fruit
<b>Oorsprong</b>	Santo Stefano
<b>Oogst</b>	September
<b>Vinificatie</b>	Maceratie en fermentatie bij gecontroleerde lage temperatuur in inoxen vaten.
<b>Analytisch</b>	Alc: 5,5% Vol
<b>Productie</b>	160.000 flessen
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2020

