

Naam Panettone al Moscato

Producent Ceretto

Druivensoorten 100% moscato

Omschrijving Het verhaal van de Ceretto's en dat van de Langheregio is zeer nauw verweven, met als rode draad 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 Barolagebied.

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 kwaliteitsverdiens in de productie van moscato, arneis en lokale delicatessen. Daarenboven waagden ze zich uitermate succesvol, zo blijkt nu, aan internationale druiven zoals cabernet en riesling.

De kinderen van Bruno en Marcello zetten de huisfilosofie nu verder, ook in verschillende andere domeinen dicht verbonden aan de wijn, namelijk kunst en cultuur. Terwijl Alessandro 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!

Panettone met Moscato d'Asti D.O.C.G. wijn I Vignaioli di Santo Stefano met hazelnootglazuur zonder citrusschil. Zorgvuldig geselecteerde grondstoffen, van meel tot gekonfijt fruit. Natuurlijk gezuurd gebakken product met 8% Piemontese Hazelnoot I.G.P. glazuur versierd met 2% suikerkorrels en 2% amandelen.

