

Naam van de wijn: Moscato d'Asti Cascinetta

Producent: Vietti

Herkomstbenaming: Moscato d'Asti DOCG, Piemonte

Druivensoort(en): moscato

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Een van de betere wijnbedrijven in Piemonte. Op het 35 hectare grote domein wordt er alles aan gedaan om in de 21<sup>e</sup> eeuw door te breken tot de absolute top. De druiven voor deze wijn worden gekocht bij druiventelers waarmee Vietti al tientallen jaren werkt.

Vinificatie (wijnbereiding): Klassiek voor DOCG Moscato d'Asti

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Fris, licht en elegant. Rijk aromatisch, erg fruitig in de mond, licht zoet met een goed evenwicht tussen zoet en zuur. Serveren: 8-10°C. Bewaren: jong in zijn fruit drinken. Deze wijn was vele jaren achtereen de keuze van KLM als World Wide dessertwijn aan boord Royal Class.

Culinair advies: Prima alternatief voor wie fris zoete maar vooral niet te zware of sterke wijnen wil schenken, bijvoorbeeld bij Oosterse gerechten, in het bijzonder met grote garnalen of zelfs kreeft. Klassieker is de combinatie met niet te zoete desserts op basis van fris fruit en/of room of sabayon.

Smaaktype: Fris – licht en elegant, aromatisch

