



MISTRAL MOSCATO D'ASTI



Due zone di pregio per il moscato: Treiso e Costigliole d'Asti, due terreni che esaltano questo bianco dolce. Il Moscato d'Asti Mistral nasce da uve provenienti da terreni con esposizione sud-est. Freschezza, dolcezza e morbidezza sono le caratteristiche principali di questo vino, tra i top per gli abbinamenti con i dessert.

The grapes come from two prestigious areas which enhance the characteristics of this white sweet wine: Treiso and Costigliole d'Asti. Moscato d'Asti Mistral is made with grapes cultivated in vineyards with a south-eastern exposure. Freshness, sweetness and roundness are the main features of this wine, which is the best choice with desserts.

Zwei wertvolle Gebiete für den Moscato: Treiso und Costigliole d'Asti, zwei Böden, die diesen süßen Weißwein zu etwas ganz Eigenem machen. Der Moscato d'Asti Mistral wird aus Trauben hergestellt, die auf einem Weinberg mit südöstlicher Lage heranreifen. Die wichtigsten Charakteristiken dieses Weins sind seine Frische, Süße und Weichheit, was ihn zum perfekten Dessertwein macht.

IL VINO / THE WINE / DER WEIN

Giallo paglierino scarico. Profumo delicato, fresco, dai sentori spiccati di pesca gialla, agrumi, salvia e fiori d'arancio. Il gusto è dolce, morbido, dall'effetto minerale.

Pale straw yellow. Delicate and fresh perfume, with notes of yellow peach, citrus fruits, sage and orange blossoms. In the mouth it is sweet, round, with mineral notes.

Schwaches Strohgelb. Ein zarter, frischer Geruch mit Spitzen nach gelbem Pfirsich, Zitrus, Salbei und Orangenblüte. Der Geschmack ist süß, weich, mit mineralischem Effekt.

L'UVA / THE GRAPES / DIE WEINREBE

VITIGNO: Moscato.
ESPOSIZIONE: comuni di Treiso e Costigliole d'Asti, vitigni con esposizione sud-est.
TERRENO: Argilloso calcareo con marne bianche tendenti al grigio a Treiso, argilloso sabbioso a Costigliole d'Asti.

VINES: Moscato.
EXPOSURE: Communes of Treiso and Costigliole d'Asti, vineyards with south-eastern exposure.
SOIL: Clay and limestone with white-greyish marls in Treiso, clay and sand in Costigliole d'Asti.
PAIRINGS: Moscato d'Asti Mistral is perfect with desserts, pastries, cakes and jam tarts. Serving temperature: 4-5°C.

DER WEINSTOCK: Moscato.
LAGE: Gemeinden Treiso und Costigliole d'Asti, Weinberge mit südöstlicher Lage.
ERDREICH: Kalk- und tonhaltiger Boden mit weißem bis grauem Mergel bei Treiso, Ton und Sand bei Costigliole d'Asti.
SERVIERVORSCHLAG: Der Moscato d'Asti Mistral passt perfekt zu Süßspeisen, Trockengebäck, Torten und Obstblechen. Trinktemperatur 4 - 5 °C.