

Vinaioli

Centive Moscato d'Asti DOCG



100% Moscato, verkregen door **onvolledige fermentatie in kleine inox autoclaaf**. Door de alcoholgisting halverwege stop te zetten blijft het eindproduct **half druivensap en half wijn**, met een **alcoholpercentage** van slechts **5,5 vol%**. De autoclaaf zorgt ervoor dat de **CO2 niet ontsnapt maar wordt opgelost in de wijn**. Het eindresultaat is wel degelijk een heerlijke **natuurlijke fruitzoete schuimwijn**.

Hij komt vanaf twee maanden na de oogst op de markt en wordt best binnen de twee jaar gedronken. De **productie vindt het hele jaar door** plaats, de druiven worden wel onmiddellijk geperst, maar de most (het druivensap) wordt tot bij de gisting bewaard in **gigantische citernes**, bij een temperatuur van **-2 °C** (door het hoge suikergehalte is er geen vriesgevaar).

De kleur is typisch strogeel. **Intens aromatisch** boeket met aroma's van **golden appels**, ananas en honing. Fris en welriekend, aangename balans tussen restsuikers en zuren. Licht romig door de **opgeloste CO2**, elegant en persistent.

Heerlijk fris en "letterlijk" fruitig: **de reuk- en smaakherkenning van de muskaatdruif is ongeëvenaard**.

Kan als aperitief, als tussendoortje of als dessertwijn. De Italianen drinken deze wijn bij hun **Panettone** of **Pan d'Oro** (hoge cakes, met poedersuiker, veel rozijnen en al dan niet met geconfijt fruit), in de periode **Kerstmis over Pasen** tot aan de **communiefeesten** ...

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWAiT gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be