

## DOGLIOTTI 1870 MOSCATO D'ASTI DOCG 2016



Producent	Dogliotti 1870
Land	 Italien
Område	Asti
Årgang	2016
Druetype(r)	Muscat
Lagring	3 år
Alkohol	5.5%
Volume	75 cl.

### PASSER GODT TIL



Dessert



Selskabelige lejligheder



Frisk frugt - især jordbær

### SMAGSVARIANTER

Appelsinblomst



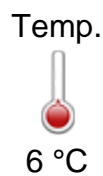
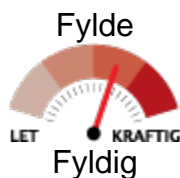
Citrusfrugter



Fersken

### OPSKRIFTER

### EGENSKABER



## DOGLIOTTI 1870 MOSCATO D'ASTI DOCG 2016

### BESKRIVELSE

### Lette bobler

Moscato d'Asti DOCG fra italienske Dogliotti 1870 er en lækker forfriskende glas bobler. Tør og med masser af smag samt en lav alkoholprocent.

Asti er et af de mest kendte vin-områder i Piemonte, som ligger i det nordvestlige Italien. Asti blev et DOC-område i 1970 og ophøjet til DOCG i 2008.

Sukkerindhold: 120g/L.

Det er muligt at bevare en lav alkoholprocent ved at sænke vinmassens temperaturer og derved bremse fermenteringen.

Der benyttes charmant-metoden.

Lys strågul farve i glasset.

Perfekt til desserter med frugt, is og cocktails.

Noter af appelsinblomster, citrus, fersken, kaprifolie og mandler.

## DOGLIOTTI 1870 MOSCATO D'ASTI DOCG 2016

### PRODUCENTEN

## Dogliotti 1870

Dogliotti-vingården blev grundlagt af brødrene Giuseppe og Marcello Dogliotti helt tilbage i 1870. Og det er herfra, at vinhusets navn "Dogliotti 1870" stammer.

Fra den ene generation til næste har Dogliotti-familien gennem årene videregivet deres viden om fremstilling af vin i Castagnole delle Lanze.

Vinfremstillingen hos Dogliotti 1870 bygger på enkle og traditionelle teknikker, der med tiden er blevet forfinet til at kunne skabe vine af høj kvalitet.

Og i dag er det femte generation af Dogliotti-familien, der er bag roret i det italienske vinhus i Castagnole i Piemonte. De tre fætre Erik, Ivan og Matteo anvender lokale druer i deres vine. Og de 40 hektar vinmarker er derfor beplantet med Moscato og Barbera.

For at få det bedste udbytte af druerne har Dogliotti-familien valgt at bygge deres vinkælder i hjertet af vinmarkerne i Asti, Piemonte.

Det betyder, at druerne nænsomt kan presses inden for kun to timer efter, at de er blevet høstet.

På hylderne hos Dogliotti findes også Vermouth lavet på Moscato-vin.