



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

MASSOLINO, MOSCATO D'ASTI

<u>Producent :</u>	Massolino
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Moscato d'Asti
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	5,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Moscato bianco

Beschrijving:

Dit traditioneel wijnhuis uit Piëmonte maakte voor de eerste maal wijn in 1896. Het wijnmaken bleef sindsdien in de familie met als huidige wijnmaker Franco Massolino. Het uithangbord van de familie is de productie van Barolo, de koning onder de Italiaanse wijnen gemaakt van de nebbiolo-druif. Daarnaast staat het wijnhuis ook bekend omwille van zijn erg mooie wijnen gemaakt van de barbera-druif. Deze licht sprankelende wijn wordt gemaakt van de moscato bianco, een erg aromatische druif met specifieke kenmerken. Men laat de wijn gisten in inox tanks. Vooraleer alle suikers uitgegist zijn en men het gewenste alcoholgehalte bereikt, stopt men de gisting door het sap snel af te koelen. Daarna wordt de wijn gefilterd en gebotteld. Moscato d'Asti heeft als gevolg een lager alcoholgehalte, een licht zoete smaak en een minder krachtige pareling. De wijn kan daardoor op fles met een gewoon kurk. Meer info op www.massolino.it

Wijn & Gerecht:

Wij verkiezen deze licht alcoholische Moscato op het einde van de menu, geserveerd aan 6°. In de aardbeientijd een perfecte combinatie met een dessert op basis van aardbeien. Eventueel een beetje Moscato en kruiden bij de aardbeien toevoegen en laten marineren. Voor de zoete mondjes kan deze licht zoete wijn als aperitief geschonken worden.

Bewaartijd:

1-2 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

MASSOLINO, MOSCATO D'ASTI

<u>Producent :</u>	Massolino
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Moscato d'Asti
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	5,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Moscato bianco

Beschrijving:

Dit traditioneel wijnhuis uit Piëmonte maakte voor de eerste maal wijn in 1896. Het wijnmaken bleef sindsdien in de familie met als huidige wijnmaker Franco Massolino. Het uithangbord van de familie is de productie van Barolo, de koning onder de Italiaanse wijnen gemaakt van de nebbiolo-druif. Daarnaast staat het wijnhuis ook bekend omwille van zijn erg mooie wijnen gemaakt van de barbera-druif. Deze licht sprankelende wijn wordt gemaakt van de moscato bianco, een erg aromatische druif met specifieke kenmerken. Men laat de wijn gisten in inox tanks. Vooraleer alle suikers uitgegist zijn en men het gewenste alcoholgehalte bereikt, stopt men de gisting door het sap snel af te koelen. Daarna wordt de wijn gefilterd en gebotteld. Moscato d'Asti heeft als gevolg een lager alcoholgehalte, een licht zoete smaak en een minder krachtige pareling. De wijn kan daardoor op fles met een gewoon kurk. Meer info op www.massolino.it

Wijn & Gerecht:

Wij verkiezen deze licht alcoholische Moscato op het einde van de menu, geserveerd aan 6°. In de aardbeientijd een perfecte combinatie met een dessert op basis van aardbeien. Eventueel een beetje Moscato en kruiden bij de aardbeien toevoegen en laten marineren. Voor de zoete mondjes kan deze licht zoete wijn als aperitief geschonken worden.

Bewaartijd:

1-2 jaar