

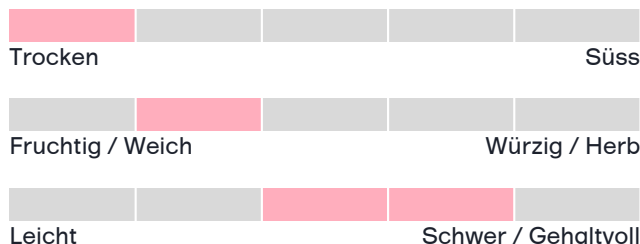


MOSCATO SECCO MILLENOVECENTO64 1SORSO



Isola dei Nuraghi igt, Bagella Mario, Sardinien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Ein trockener Moscato; sanftes Strohgelb; in der Nase Trockenfrüchte, Honig und Orange; am Gaumen erfrischende Säure, prasente Mineralität und leicht jodig im Abgang.

Vinifikation

Die Reben wachsen an der Nordküste Sardinien auf Sand- und Kalksteinböden. Die Lese erfolgt Mitte August bis anfangs September, jeweils im Morgengrauen. Schalenkontakt von 12 Stunden, bevor die Vergärung imahltanks erfolgt (der Moscato wurde komplett durchvergoren). Danach einmal wöchentlic Battonage.

Traubensorten

100% Moscato

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

BAGELLA MARIO

"Il primo sorso" - der erste Schluck. Das Weingut liegt an der Nordküste Sardinien in der Gemeinde Sorso, in der Nähe der Städte Sassari und Alghero. Angebaut werden vor allem die für die Region typischen Rebsorten Vermentino, Cannonau, Moscato und Cagnulari. Das Terrain ist von sandigem und kalkhaltigem Boden geprägt, welcher den Weinen eine breite Mineralität verleiht. Die direkte Lage am Meer, mit den damit verbundenen salzigen Winden, geben den Weinen eine sanfte aber klar wahrnehmbare Salznote, welche sich vor allem im Abgang widerspiegelt.

<http://www.1sorso.it>