MOSCATO PASSITO OFELIA PIEMONT DOC MURA MURA 37.5CL

Piemonte DOC, Mura Mura, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Geschmeidige Aromen von Honig, Orangenblüte und Aprikose. Der Gaumen ist vollmundig, ohne das die Süsse überladen wirkt.
Begleitend zu	Herrlicher Abschluss bei einem Dinner.
Vinifikation	Ofelia ist das hervorragende Ergebnis der beiden raffiniertesten Weinbereitungstechniken zur Herstellung von Süssweinen. Die Konzentration der Muskatellertrauben wird teils durch den Befall mit der Edelfäule Botrytis Cinerea, teils durch das Einfrieren der Trauben erreicht. Gärung bei einer Temperatur von 24°, (1/3) in 500 L franz. Eichenfässer und teilweise in 400 L Keramikbehältern (2/3), wo der Wein 24 Monate bis zur Füllung bleibt.
Traubensorten	100% Moscato
Alkohol	13 %
Format	37,5 cl

MURA MURA
Eine wunderbare Entdeckung an der Vinitaly 2022. Guido Martinetti und Federico Grom, die Gründer des Gelati Multiunternehmens Grom, kauften sich nach dem Verkauf ihres Glace Imperiums an Unilever, 30ha Land im Barbaresco, wovon 10ha mit Reben bestückt sind. Dort Produzieren sie heute hochwertige Barbarescos aus Einzellagen, welche höchsten Ansprüchen gerecht werden. Weitere Weine wie Barbera d'Asti oder ausgezeichnete Piemonte DOC runden das Angebot ab.

https://muramura.it/