



BARALE MOSCATO D'ASTI PIEMONTE, ITALIEN

Kvalitets-Moscato d'Asti lavet på 100% Moscato Bianco fra udvalgte vinmarker i Santo Stefano Belbo-bakkerne.

Indeholder en del restsukker samt fine bobler, der får den til at fremstå frisk og raffineret.

I glasset fremstår vinen lys med gyldne aromaer, der følges op af en karakteristisk duft, der minder om appelsinblomster, akacieblomster, mandel, og modne kernefrugter. Smagen er sødlig, forfriskende og aromatisk.

Vinen er perlende og bør serveres ved ca. 8 grader, gerne med frugt, fyldte kager og fine desserter eller til en herlig forfriskning på terrassen i sommermånederne.

OM VINHUSET

Vinhuset Azienda Agricola Fratelli Barale blev grundlagt i 1870 af Francesco Barale, der dengang allerede ejede Barolo-vinmarker i Castellero, Preda, Bussia og Costa di Rose, hvor produktionen af de velkendte Langhe-vine, især Barolo, tog sin begyndelse.

Den nuværende indehaver og ejer af 20 ha. af de prestigøse vinmarker hedder Sergio Barale. Flere af markerne dyrkes i dag økologisk i de idylliske bakker, der karakteriserer hele Langhe, og familien Barale bor stadig i det oprindelige familiehuse. Her formår de med deres nutidige viden om vinteknik at forene dette med områdets og familiens lange traditioner i overbevisende stil.

