MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Moscato Spumante dolce "Il Vino dell'Amore Petalo"



Name:	Moscato Spumante dolce "Il Vino dell'Amore Petalo"
Artikel Nr.:	3292
Hersteller:	Bottega Spa
Herkunft:	Italien
Rebsorte:	Moscato
Farbe / Art:	weiß & prickelnd
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	6,5%
Beschreibung:	Angenehm süß, mit ausgeprägter Säurestruktur, die die Frische betont und den hohen Zuckergehalt schön ausbalanciert.
Herstellung:	Die Trauben werden nach der Ernte umgehend zur Kellerei transportiert, um Beschädigungen und eine frühzeitige Oxidation zu vermeiden. Das Lesegut wird entrappt und sanft gepresst und der Most im Anschluss von den Schalen getrennt. Die Fermentation erfolgt auf erlesenen Hefen nach dem Martinotti-Verfahren bei kontrollierten Temperaturen von 14°C, um die Aromen des Mostes zu bewahren. Es folgt eine Kalt-Stabilistation, der junge Wein wird filtriert und schließlich auf Flaschen gefüllt.
Hersteller-information:	Distilleria Bottega wurde 1977 von Aldo und Rosina Bottega gegründet und kurze Zeit später nach Pianzano di Godega verlegt. Bereits nach 6 Jahren wurde die Geschäftsführung nach dem Tod des Vaters durch den damals 19-jährigen Sohn, Sandro Bottega, übernommen. Durch ein innovatives Destillationssystem erlangte die Destille in der Folge weltweite Anerkennung, da ihre Grappen dadurch weniger Alkohol enthielten und vergleichsweise weicher und feiner waren. Zehn Jahre nach der Gründung beginnt das Unternehmen seine Produkte ins Ausland zu exportieren, später wird das Portfolio um Prosecco erweitert. Dank des Ideenreichtums und kreativem Verpackungs-Designs ist Bottega heute international zu einer renommierten Marke geworden!
Servier-empfehlung:	Ein herrliches Begrüßungsgetränk für stimmungsvolle Abende und ein erlesener Begleiter von Süßspeisen. Empfohlene Trinktemperatur 5-6°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 6,5% Restzucker: ca. 90 g/l Säuregehalt: ca. 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.