

**MASSIMO RIVETTI**  
**Moscato D'Asti DOCG**  
**Maggiorina Piemont**



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Massimo Rivetti</b>
Traubensorten:	Moscato (Muskateller)
Alkoholgehalt:	4.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	6-8°

Mit typisch fruchtigen Aromen von Pfirsich, Aprikose, Orange und Orangenblüten, dazu feine Honig Töne und dezente Kräuter Noten nach Salbei und Lindenblüten. Am Gaumen feinperlig, mit fruchtiger Süsse, sehr erfrischend mit milder Säure.

### **Empfehlung**

---

Der perfekte Sommerwein, zum Aperitif, einfach so, aber auch zu Obst, fruchtigen Desserts und natürlich zu Panetone. Auch zu mildem (Ziegen)-Frischkäse.

### **Produzent**

---

Das Herzstück der Kellerei der Familie Rivetti liegt im Zentrum von Neive und ist seit 1947 in Familienbesitz. Der Betrieb umfasst drei Winzerhöfe: Froi, Garassino und La Palazzina, wo insgesamt 20 Hektar Rebfläche in Bewirtschaftung stehen. Den Kern bildet dabei Froi, der älteste und mit 12 Hektaren zugleich grösste der Höfe. Von hier aus wird unter anderem auch die Zone Serraboella bewirtschaftet, welche sicherlich mit zu den Besten in der Region zählt, stehen hier doch Rebstöcke die 40 - 75 Jährig sind. Schon seit Jahren betreibt die Familie Rivetti Weinbau in Einklang mit der Natur und nun, mit dem Jahrgang 2016 ist auch die offizielle Zertifizierung der ersten Weine mit Bio-Siegel von Statten gegangen.