



Azienda Agricola Mario Torelli

Rebsorten:

Moscato d' Asti
Brachetto d' Acqui
Barbera d' Asti
Dolcetto d' Asti

Gesamtanbaufläche:

14 ha

Böden:

Toniger Kalk

Qualität:

Bio seit 1992

Anbaugebiet:

Piemonte

Mit einem Getränk namens "Asti Spumante" hat der "Moscato d'Asti" von Torelli nichts gemein, bis auf die Tatsache, dass beide in der Gegend um Asti im Piemont hergestellt werden und gerne mal schon sonntags auf dem Kirchgang in einer der Bars an der Piazza bestellt werden. Moscato d'Asti hat etwas weniger Kohlensäure als ein Sekt. Die fruchtige Süße dieses Frizzante stammt aus der Moscato-Traube. Das vollreife Lesegut gärt auf 5 %vol. Alkohol, dann wird die Gärung durch Kühlung und Mikrofiltration gestoppt. Das Ergebnis ist ein frischer, leicht perlender Frizzante mit tollem Moscato-Aroma, wenig Alkohol und einer harmonischen, natürlichen Restsüße. Aufgrund des niedrigen Alkoholgehaltes kann auch schon vormittags ein zweites Gläschen geordert werden, ohne größeren Schaden anzurichten.

Das Weingut der Familie Torelli liegt in Bubbio, in der Nähe von Canelli und Acqui Terme. An den sonnigen Hängen zwischen den Flüssen Bormida und Belbo reifen die Moscato-Trauben perfekt. Der extrem steile Rebberg San Gròd wird in aufwendiger Handarbeit bewirtschaftet. Dies ist wohl mit ein Grund für die hohe Qualität der Weine. Diese entstehen in einem traditionellen piemontesischen Hof mit Gebäuden aus trocken zusammengefügtten Steinen und den für die Region typischen roten Ziegeln in der heiter anmutenden Landschaft rund um Asti.