

Moscato d' Asti "Bricco Quaglia" DOCG - Bio -

Jahrgang: 2025
Erzeuger: La Spinetta Giorgio Rivetti
Art. Nr.: 102.305

Herkunftsland: Italien
Region: Piemont
Ort des Gutes: Terricciola



Auszeichnungen

Gambero Rosso: 2 Gl (Jg. 2015)
Gambero Rosso: 2 Gl (Jg. 2016)
Gambero Rosso: 2 Gl (Jg. 2012)

Weingut / Erzeuger

Im Herzen des Piemonts findet man das Weingut La Spinetta, das von einer der einflussreichsten Persönlichkeiten der italienischen Weinindustrie, Giorgio Rivetti, ins Leben gerufen wurde. Rivetti ist Teil der renommierten "Barolo-Boys" Gruppe, die neben ihm weitere begnadete Weinmacher wie Altare, Clerico, Sandrone und Scavino umfasst.

Der Fokus des Weinguts liegt heute auf der Produktion von Rotweinen. Mit dem "Pin", einer Cuvée aus Barbera und Nebbiolo, die im Barrique gereift ist, gelang ihm sein erster großer Erfolg. Der Name "Pin" stammt von seinem Vater, der im Dorf so genannt wurde. Bereits mit dem Jahrgang 1990 erhielt der Wein die begehrten drei Gläser des Gambero Rosso.

Drei herausragende Barbaresco-Weine, die aus drei verschiedenen Cru-Lagen stammen, sind weitere Juwelen des Weinguts: der Gallina, der Staderi und der Valeirano. Die Etiketten ziert das Rhinozeros von Dürer, ein Symbol für die ursprüngliche Kraft dieser Weine. Für seinen außergewöhnlichen Barolo, den Campé, wählte er den Löwen von Dürer als Sinnbild für Eleganz und Stärke.

Rivetti und seine Familie haben stets den Respekt vor dem Territorium und den einheimischen Reben bewahrt und gleichzeitig innovative Anbau- und Kellertechniken angewandt. Ihre Weine spiegeln das besondere Terroir wider, das ihnen durch die reichen, komplexen Aromen der alten Reben verliehen wird.

Beschreibung

Farbe: intensives Strohgelb
Rebsorte: Moscato d' Asti
Charakteristik: intensives Trauben-Muskateller-Aroma mit Anklängen an Rosenwasser, attraktive Harmonie zwischen Restsüße und Säure, unglaublich elegant
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 5 % vol.
Restzucker: 156 g/l
Gesamtsäure: 5,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

zum Aperitif, zu Blauschimmelkäse und anderen weichen, kräftigen Käsesorten, zu Panettone

Stand: 21.05.2026 04:31 Uhr