weibelweine

Elio Perrone, Castiglione Tinella (Piémont)

Moscato d'Asti naturale DOCG



Millésime	2025
Viticulteur	Elio Perrone
Région	Piémont
Degré	5.5% vol.
Cépages	100% Moscato

Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité puis délicatement pressés pour une cuvaison à température contrôlée en cuve inox. Une fois que le vin a atteint un degré d'alcool de 5 pour cent, il est placé en cuve close sous pression et la température est baissée. La fermentation naturelle est interrompue, afin de conserver la bonne quantité de sucres résiduels.

Notre note de dégustation

Plein de vie, ce vin arbore une robe jaune paille. Son parfum évoque les fleurs d'acacia et d'oranger. Au palais, il dévoile une merveilleuse harmonie entre le sucre et la fraîcheur. Belle longueur en bouche fruitée.

Elio Perrone

Sur les splendides collines de Castiglione Tinella, la famille Perrone produit du vin depuis la fin du XIXe siècle. En 1989, Stefano Perrone, la quatrième génération, a repris l'Azienda de 8,5 hectares de son père Elio. Sa vision est la suivante: produire des vins qui sont l'expression de leurs vignobles avec une passion et un dévouement sans faille. Aujourd'hui, la production de la cave Elio Perrone varie entre un Moscato d'Asti expressif et un Barbera de grande classe. Ce sont des joyaux oenologiques fruits d'un siècle de savoir-faire et de l'esprit dynamique et novateur de Stefano et de sa défunte épouse Giuliana.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch