


# La Brina Moscato


Canelli Moscato DOCG 2024


Gianfranco Torelli kelterte den ersten biozertifizierten Moscato Italiens. Und heute ist es einfach der beste.

**Artikelnummer** 5373.24  
**Weingut** Azienda Agricola Mario Torelli  
**Region** Asti  
**Jahrgang** 2024

 **Degustationsnotiz**  
Blasses Goldgelb; typisches Moscato-Bukett nach Pfirsich und Birne; aromatisch, harmonisch, süsslich mit schöner Frische  
*Martina Korak, Önologin*


 **Rebsorten**  
Moscato (100%)

 **Speisenvorschläge**  
Aperitif, Blauschimmelkäse, zum Dessert - mit oder ohne Süßspeise, passt zu Früchten, Kuchen, Cremes

 **Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 5-8 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**  
Alkohol 5.5%  
Freie SO2 mg/l  
Gesamte SO2 mg/l  
Flüchtige Säure g/l  
Gesamtsäure g/l  
pH-Wert  
Restzucker g/l  
Analysedatum

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-006  
Herkunft: IT  
Abfüller:

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5373.24](http://www.delinat.com/5373.24)