

Azienda Agricola Mario Torelli

Italien, Piemont

Zärtlicher Verführer. Die Torellis bewirtschaften rund 6 ha Steillagen und dort wächst neben Dolcetto größtenteils Moscato. Sohn Gianfranco hat in Alba sechs Jahre solide önologische Ausbildung genossen. Sein privates Hobby ist das Klavierspiel, selbst auf der nüchternen Weinmesse Vinitaly hat er die Besucher mit kleinen musikalischen Einlagen verzaubert. Versiertheit und Fingerspitzengefühl verlangt auch die Herstellung der Spezialität der Torellis, ihres Moscato d'Asti, ein natürlich süßer Perlwein aus hocharomatischen Muskattrauben. Um ihre betörenden, aber zerbrechlichen Aromen heil in die Flasche zu bringen, bedarf es größter Sorgfalt. Der Most gärt bis zu einem Alkoholgehalt von knapp 6%, dann wird die Gärung durch Kühlung und eine Mikrofiltration, ohne jegliche chemischen Hilfsmittel, gestoppt und der dezent prickelnde Wein kaltsteril abgefüllt.



Winzer

Mario und Gianfranco
Torelli

Region

Piemont

Biokontrolle

/ IT-BIO-006

Rebsorten

Moscato, Chardonnay,
Dolcetto