

## Moscato d'Asti, Tintero

Globalt sett ökar efterfrågan Moscato d'Asti stadigt. En förklaring till detta är inte minst den låga alkoholhalten. Vinet jäses i trycksatt ståltank så att koldioxiden integreras i vinet. När vinet uppnått en alkoholgrad kring 5-5,5 procent, stoppas jäsningsen så att en stor andel restsocker finns kvar. Resultatet blir pärlande, aromatiskt sött vin. De viktigaste är dock att friskhet finns kvar i vinet som kan balansera upp sötman. Och det är precis det man hittar i Tinteros härliga Moscato d'Asti och som gör den så användbar. Förklaring till resultatet är dels en enastående terroir: höghöjd, kalkrik jord och sluttningar mot syd och sydväst, dels en lång erfarenhet och tradition att göra detta vin. Det mesta vanliga är att kombinera Moscato d'Asti till frukt, kakor och desserter på frukt. Men prova gärna även till chokladdesserter, sorbet och glass. Vinet passar bra som aperitif om man vill inleda med något sött, eller så kan man avsluta en måltid med Moscato i stället för en hel dessert. En spännande kombination som vi har provat är Moscato d'Asti till mortadella där fetman och sältan i korven gifter sig på ett enastående sätt med vinet.



<b>Årgång</b>	2023
<b>Druvsort</b>	Moscato Bianco
<b>Alkoholhalt</b>	5%
<b>Produkttyp</b>	Mousserande
<b>Ursprung</b>	Moscato d'Asti
<b>Producent</b>	Tintero
<b>Altitud</b>	200 m ö h
<b>Jordmån</b>	Blandning av kalksten och sandsten
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Efter skörd pressas druvorna och förs in i rostfria ståltankar där musten vilar i sval temperatur för att undvika jäsning. Först efter att man får in beställningar sätter man igång jäsningen för att på så sätt få fram det mest fräscha vinet.
<b>Utveckling och lagring</b>	Tintero undviker malolaktisk jäsning för att bevara den friska och fräscha syran i sin färdiga Moscato d'Asti

### Kommentar

**Färg:** Gul till gyllengul med inslag av ungdomliga gröna reflexer.

**Doft:** Söt, aromatisk och frisk med ungdomlig, druvig smak med inslag av fläder, päron, krusbär, honung, äpplen, mineraler, samt vita blommor.

**Smak:** Pärlande, söt, aromatisk och frisk med ungdomlig, druvig smak med inslag av fläder, päron, krusbär, honung, äpplen, mineraler samt vita blommor. Sötman i vinet balanseras upp med en mycket delikat syra.

**Passar till:** Det mesta vanliga är att kombinera Moscato d'Asti till frukt, kakor och desserter på frukt. Men prova gärna även till chokladdesserter, sorbet och glass. Vinet passar bra som aperitif om man vill inleda med något sött, eller så kan man avsluta en måltid med Moscato i stället för en hel dessert. En spännande kombination som vi har provat är Moscato d'Asti till mortadella där fetman och sältan i korven gifter sig på ett enastående sätt med vinet.

### Tintero

År 1900 kom en fransman vid namn Pierre Tintero till byn Mango i Piemonte, där han fann arbete hos en änka vid namn Rosina Cortese. De två blev småningom ett par, och tappade sitt första vin, en Dolcetto, 1914. Paret's söner, Giovanni och Carlo, drev gården vidare. Eftersom detta är mitt i Piemontes och Italiens främsta moscatodistrikt, odlade man i huvudsak moscatodruvan som såldes till jättar som Cinzano och Martini för



produktion av det lätt mousserande och halvsöta vinet Moscato d'Asti. Det var först på 80-talet som Elvio Tintero började experimentera med att göra eget Moscato d'Asti. Än idag utgörs en stor andel av gårdens produktion av Moscato d'Asti. Elvio är fortfarande aktiv i skötseln av gården och i vinmakandet, men den huvudsakliga driften har han lämnat över till nästa generation och hans son Marco med hustrun Cinzia. Druvorna växer i sydliga till sydvästliga odlingslägen, och de branta sluttningarna ger optimal solexponering. Man eftersträvar att arbeta med hållbara metoder för att göra så liten inverkan som möjligt på naturen. Gården producerar viner på alla för Piemonte klassiska druvsorter såsom nebbiolo, barbera, dolcetto, arneis, favorita och moscato, men också viner med iblandning av chardonnay och cabernet franc.