

La Spinetta

Un Moscato d'Asti historique et captivant , Bricco Quaglia est le premier Moscato issu d'un vignoble unique jamais produit en Italie , établissant une référence en matière de qualité et d'élégance.





Alcool :5,50 %

Composition: 100% Muscat

Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2025

Piemont, Italie

Région et Vignobles

Le vignoble Bricco Quaglia se situe au cœur du **Moscato d'Asti DOCG**, une appellation réputée pour ses vins effervescents aux arômes intenses et élégants. Situé à **300 mètres d'altitude**, ce vignoble bénéficie d'une **exposition plein sud**, assurant une maturité optimale des raisins tout en conservant leur fraîcheur naturelle.

Le sol, composé de **marnes calcaires et de sables**, favorise la minéralité et l'expression aromatique du vin. Les vignes, âgées de **40 ans**, produisent un rendement naturellement faible de **5 500 bouteilles par hectare**, garantissant une concentration exceptionnelle. L'équilibre entre le climat, l'altitude et le sol confère au vin une **douceur raffinée, une acidité vive et une fraîcheur persistante**, le distinguant comme l'un des Moscato d'Asti les plus prestigieux.

Vinification

Issu de **100 % Moscato**, ce vin est élaboré à partir de raisins **récoltés à la main début septembre**, à un niveau de maturité optimal pour préserver la fraîcheur et les arômes. La fermentation alcoolique se déroule lentement dans des **cuves en inox à température contrôlée**, sur une durée d'environ **trois mois**, permettant une extraction délicate des arômes tout en maintenant l'effervescence naturelle du vin.

Avec un degré d'alcool de **5,5 %**, ce Moscato d'Asti est légèrement pétillant et parfaitement équilibré. Son acidité totale de **4,8 g/L** apporte une vivacité rafraîchissante qui évite toute lourdeur excessive. Le vin est mis en bouteille avec soin, garantissant une expression aromatique pure et une effervescence fine et persistante.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune paille pâle, avec une effervescence délicate et continue.
- **Arôme :** Pomme verte croquante, chèvrefeuille, poire et fleurs blanches, avec une subtile touche de zestes d'agrumes.
- **Palais :** Texture soyeuse et fraîche, révélant des saveurs de pêche mûre, de poire dorée et une légère douceur caramélisée, équilibrées par une acidité vive et des bulles élégantes.

LA SPINETTA

Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2025

Le Saviez-vous ?

Bricco Quaglia est **le premier Moscato d'Asti issu d'un vignoble unique en Italie**, un concept révolutionnaire lors de sa création. La Spinetta, pionnière dans la valorisation du terroir, a transformé ce vin en une **référence incontournable du Moscato**, démontrant que ce cépage peut offrir une complexité et une élégance remarquables.

Accords Mets et Vins

- **Tarte aux fruits frais** - La fraîcheur et la douceur du vin subliment les saveurs naturelles des fruits rouges et des agrumes.
- **Gorgonzola affiné** - L'équilibre entre la douceur du Moscato et l'intensité du fromage bleu crée un accord parfait.
- **Panna cotta au citron** - L'effervescence et l'acidité du vin apportent une belle fraîcheur à la texture crémeuse du dessert.
- **Cuisine asiatique épicée** - Sa douceur délicate et son faible taux d'alcool offrent un contraste rafraîchissant avec les plats épicés.

90 JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck (JD) : 90 Points (2025)

Lightly sweet and gently sparkling, the 2025 Moscato D'Asti Bricco Quaglia pours a bright pale silver/yellow hue and remains one of the most charming wines in the range year after year. Aromas of lychee, dewy fresh flowers, peaches, white pepper, and candied citrus lift from the glass. Medium-bodied, it's refreshing and clean, with a refined mousse and a crisp finish. Bottled under screwcap, it's highly versatile and best enjoyed over the near term. 110,000 bottles were produced. Drink 2026-2028.

90 Decanter

Decanter (DCT) : 90 Points (2021)

Closed in a screw-cap bottle, the 2021 Moscato d'Asti Bricco Quaglia shows foamy beading and a soft texture with mature peach, preserved lemon, sweet almond paste and soapy flower. The wine delivers soft sweetness that caresses the palate but never feels heavy, thanks to the wine's mild effervescence and its balanced acidity.