

http://www.fontanafredda.it/blog/?page_id=1260



FONTANA FREDDA MOSCATO D'ASTI DOCG

UVE: Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Serralunga d'Alba, Alba, S. Stefano Belbo e Calosso

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: viti vecchie e ben esposte che danno una produzione di uve a maturazione precoce

TIPOLOGIA DEL TERRENO: terreni argillo-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DELL' IMPIANTO: 4.500 ceppi/ha

EPOCA DI VENDEMMIA: I decade di settembre

GRADO ALCOLICO: 5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

FORMATI DISPONIBILI (litri): 0,75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: attuata con pressatura soffice delle uve intere, chiarifica e filtrazione del mosto prima della fermentazione in autoclave a bassa temperatura.

Affinamento: è vino che va bevuto giovane; dopo poche settimane dall'imbottigliamento il vino è già pronto per il consumo.

SCHEDA ORGANOLETTICA

È il vino della festa, l'ideale compagno di ogni dessert. La fragranza dell'aroma, tipica delle uve da cui proviene, infonde a questo vino un profumo intenso di muschio, di fiori di robinia e d'arancio, di salvia e di miele, e provoca emozioni prolungate dalla persistenza di un sapore gioioso. Nella sua allegria vi è il calore e la luce rubata al sole che irradia i vigneti. All'assaggio, nel calice, il vino è limpido, di colore giallo paglierino. Il sapore è gradevolmente dolce, caratteristico, molto equilibrato, e rimanda al miele e all'uva appena raccolta.

ABBINAMENTI

Gradevolissimo nel fuori pasto, è l'ideale compagno di molti tipi di dolci, soprattutto di quelli a sapore fine e delicato.

Doces típicos sergipanos.

Almoço com os amigos locais, Aracaju, em 02/07/2011.