



FONTANAFREDDA

Asti DOCG



Gradazione alcolica:
7% Vol.

Temperatura di servizio:
7 - 8° C

Formati disponibili:
lt. 0.375
lt 0.75
lt. 1.5
lt. 3

Uve da cui è prodotto:

Moscato bianco

Resa in vino:

75%. - Produzione massima: 82,5 hl per ettaro.

Collocazione geografica:

vigneti localizzati in versanti collinari a particolare vocazione dei comuni di Calosso d'Asti, Santo Stefano Belbo, Treiso, Serralunga d'Alba e Alba.

Vinificazione:

il più noto e apprezzato spumante dolce italiano a Denominazione di Origine Controllata e Garantita si ottiene dalla pressatura soffice delle uve intere, cui segue la chiarifica e la filtrazione del mosto prima della fermentazione in autoclave (metodo Charmat) a bassa temperatura.

Affinamento:

va bevuto giovane, per apprezzarne appieno la straordinaria freschezza: dopo pochi giorni dall'imbottigliamento, grazie alle particolari tecniche adottate, il vino è già pronto per il consumo.

Conservabilità:

se ne consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche:

unico nel suo genere, l'Asti Fontanafredda è uno spumante aromatico dall'inconfondibile personalità, che fa di ogni occasione una festa, l'ideale compagno di mille momenti di gioia e di allegria. La fragranza dell'aroma, tipica delle uve da cui proviene, infonde a questo vino profumi dolci e suadenti di muschio, di fiori di tiglio, d'acacia, di biancospino e d'arancio, di salvia e di miele, e provoca avvincenti emozioni prolungate dalla persistenza di un sapore gioioso. All'assaggio, nel classico calice a coppa, conferma tutte le premesse: il colore è giallo paglierino, il sapore è fragrante e caratteristico, gradevolmente dolce ma equilibrato, e rimanda al sapore dell'uva appena raccolta.

Abbinamenti consigliati:

gradevolissimo nel fuori pasto, a tavola si fa apprezzare come ideale compagno di molti dessert, soprattutto di quelli a sapore fine e delicato. Ottimo anche con la frutta.