ASTI VINTAGE

MILLESIMATO
DOCG

Asti Vintage, dove osa la più nobile dolcezza. Un abbraccio gustativo di grande complessità tra fiori di zagara, pesca bianca e salvia, i tre moschettieri di un quadro olfattivo capace di conquistare tutti.

Moscato Bianco	200 - 300 m .s.l.m	II decade di Settembre	0,75L
Langa astigiana e albese	Sud - Est Sud - Ovest	14% vol, di cui 7% vol già svolto	
Terreni calcarei	Sistema: guyot 4000 - 5000 ceppi/ha	7 - 8 °C	

NOTE TECNICHE

Vinificazione: La vendemmia viene effettuata quando l'uva ha raggiunto una maturazione aromatica notevole ed una concentra-zione di zuccheri assai elevata. L'acidità viene preserva-ta grazie alla selezione di vigneti parti-colarmente vocati che sono in grado di fornire naturalmente un patri-monio acido importante anche con maturazioni "spinte". In cantina il mosto viene preparato tradizional-mente con pressature soffici ed evitando le ossidazioni che potrebbe-ro ridurre il patrimonio aromatico del vino. La fermentazione viene condot-ta da un lievito che viene conservato dalle fermentazioni precedenti e che serve a migliorare le prestazioni fermentative. La sosta sul lievito si protrae per alcune settimane in modo da fissare ancor meglio tutti i profumi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'Asti Vintage si presenta con una spuma densa e soffice. Al profumo, la fragranza dell'aroma, tipica delle uve da cui proviene, infonde a questo vino profumi dolci esuadenti 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 che ne evidenzia il colore giallo paglierino, conferma tutte le premesse: il sapore è quello dell'uva matura, fragrante e caratteristico, grade-volmente dolce ma equilibrato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma soprattutto, per la sua indiscussa personalità, rappresenta un modo eccellente per accompagnare con classe tutte le portate.

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858

ASTI VINTAGE

MILLESIMATO
DOCG

Asti Vintage, where the noblest sweetness dares. A gustative embrace of great complexity between orange blossom, white peach and sage, the three musketeers of an olfactory picture capable of conquering all.

White Moscato

Langhe of Alba and Asti

Calcareous soils

200 -300 m a.s.l

South - East
South - West

System: guyot
4000 - 5000
plamts/ha

II decade of September

14% vol potential
7% vol effective

7 - 8 °C

0,75L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the best-known and most popular sweet Italian D.O.C.G. sparkling wine is made by softly pressing the grapes whole, and then fining and filtering the must before it is fermented in pressure tanks (Charmat Method) at a low temperature.
Ageing: this is a wine for drinking when it is young to appreciate its extraordinary freshness; on account if the special techniques used in its production, it is ready for consumption just a few days after bottling.

TASTING NOTES

The unmistakable personality of this Asti is the result of a vintage blend of the best, carefully-selected grapes from each harvest. The unique Asti Millesimato Fontanafredda is an aromatic sparkling wine with an which turns every occasion into a celebration: the ideal companion for a thousand moments of fun and joy. The fragrance of its aroma, which is typical of the grape-variety, fills this wine with an inviting, sweet nose of musk, sage and honey, and of the flowers of linden, acacia, hawthorn and orange trees, arousing engaging sensations lengthened by a lingering cheery flavour. All its promise is confirmed in the classic goblet: the straw-yellow colour, the fragrant, attractively sweet and well-balanced bouquet, and the taste of just-picked grapes.

PAIRINGS

Very enjoyable at any time, it is also a perfect match for many sweets, especially fine, delicately-flavoured desserts. Outstanding with fruit.

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858