G R A P P A D I M O S C A T O

MONCUCCO

Quando la grappa di veste di finezza, eleganza e femminilità. Moncucco è una collina in Santo Stefano Belbo che dona una grande uva Moscato la cui vinaccia viene distillata con le tecniche più tardizionali del Piemonte per dare vita ad un distillato aromatico e suadente.

Moscato Bianco	300-400m slm	Fine agosto, inizio settembre	0,5 L
S. Stefano Belbo	Versante sud	40% vol	
Terreno bianco, ricchi di marne calcaree, pH fortemente alcalino	Sistema: guyot 5.500 ceppi/ha	Ambiente	

NOTE TECNICHE

Fermentazione: le vinacce ottenute dalla pressatura delle uve diraspate e criomacerate vengono introdotte in piccoli serbatoi, dove avviene una lenta fermentazione in completa assenza di ossigeno che origina l'alcol e soprattutto permette di sviluppare un intenso aroma tipico dell'uva.

Distillazione: avviene con l'antico metodo discontinuo, a bagnomaria in caldaiette di rame. Il vapore attraversando lentamente la vinaccia trascina in alto l'alcol e gli aromi, che confluendo nel condensatore originano gocce di un distillato prezioso e sorprendente.

Affinamento: la grappa distillata nel mese di ottobre è immediatamente introdotta in fusti di legno ottenuti miscelando essenze diverse. L'affinamento dura circa 10 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

Le caratteristiche tipiche del vigneto si trasferiscono nel vino ed anche in questa particolare grappa. Il colore é un bel giallo ambra con riflessi ramati. Il profumo è un'esplosione di aromi che derivano dall'uva da cui si origina: in particolare affiorano i profumi del miele di fiori di robinia, la pesca e l'albicocca. In bocca l'alcol dona dolcezza e calore lasciando un piacevole retrogusto di camomilla e liquirizia di legno.

ABBINAMENTI

Si propone nel fine pasto.

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

G R A P P A D I M O S C A T O

MONCUCCO

White Moscato

S. Stefano Belbo

Calcareous marl, and has a highly alkaline pH

300-400m asl

Face south

System: guyot
4.000-5.000 plants/ha

End of August, beginning of September

40 % vol

Room temperature

0,5 L

TECHNICAL PROFILE

Fermentation: the pomace obtained by pressing the grapes after de-stemming and crio-maceration is left in small tanks, where a slow, oxygen-free fermentation produces the alcohol and above-all allows the intense varietal aroma of the grapes to develop.
Distillation: it takes places in copper stills using the old discontinuous method. The steam passes slowly through the grape solids, drawing the alcohol and aromas up into a condenser to produce drops of a very precious, surprising distillate.

Ageing: in October the distilled grappa is immediately transferred into barrels made by mixing different kinds of wood. The ageing lasts around 10 months..

TASTING NOTES

The distinctive qualities produced in the vineyard are evident in the wine, and also in this special grappa. Its colour is a beautiful, amber yellow with coppery highlights. On the nose there is an explosion of varietal aromas: locust flower honey, peaches and apricots emerge in particular. On the palate the alcohol oozes sweetness and warmth, leaving a nice aftertaste of camomile and liquorice wood.

PAIRINGS

Suggested as after-dinner drink.

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