



FONTANAFREDDA

ASTI DOCG VINTAGE

UVE:	Moscato bianco
ZONA di PRODUZIONE:	Langa astigiana e albese
ESPOSIZIONE e ALTITUDINE:	Vigneti esposti a sud-est sud-ovest
TIPOLOGIA del TERRENO:	Terreni calcarei
SISTEMA di ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ dell'IMPIANTO:	4.000 - 5.000 ceppi/ha
EPOCA di VENDEMMIA:	I decade di settembre
GRADO ALCOLICO:	14% vol, di cui 7% vol già svolto
TEMPERATURA di SERVIZIO:	7 - 8° C
FORMATI DISPONIBILI (litri):	0,75 - 1,5

SCHEDA TECNICA

Vintage è l'Asti "slow" di Fontanafredda. Un Asti che nasce dalla riscoperta dei più tradizionali metodi di produzione e che, grazie ad un rigoroso processo di fermentazione prolungata, esprime una straordinaria concentrazione e ricchezza di aromi in grado di mantenersi più a lungo nel tempo. La vendemmia viene effettuata quando l'uva ha raggiunto una maturazione aromatica notevole ed una concentrazione di zuccheri assai elevata. L'acidità viene preservata grazie alla selezione di vigneti particolarmente vocati che sono in grado di fornire naturalmente un patrimonio acido importante anche con maturazioni "spinte". In cantina il mosto viene preparato tradizionalmente con pressature soffici ed evitando le ossidazioni che potrebbero già in questa fase ridurre il patrimonio aromatico del vino. La fermentazione viene condotta una sorta di "lievito madre" che viene conservato dalle fermentazioni precedenti e che serve a migliorare le prestazioni fermentative, in particolar modo incrementando gli aromi e rendendoli più complessi. La sosta sul lievito si protrae per alcune settimane in modo da fissare ancor meglio tutti i profumi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

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 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 che ne evidenzia il colore giallo paglierino, conferma tutte le premesse: il sapore è quello dell'uva matura, fragrante e caratteristico, gradevolmente dolce ma equilibrato.

ABBINAMENTI

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

