



FONTANAFREDDA

LE FRONDE MOSCATO D'ASTI DOCG



LE FRONDE MOSCATO D'ASTI DOCG

UVE:	moscato bianco
ZONA DI PRODUZIONE:	Serralunga d'Alba e Santo Stefano Belbo
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	vigneti localizzati in versanti collinari
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	viti vecchie e ben esposte che danno una produzione di uve a maturazione precoce
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	4.300 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 e a bassa temperatura.

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

SCHEDA ORGANOLETTICA

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.