

# Cascina Fonda

Dolce Passione

## Moscato d'Asti d.o.c.g. "Bel Piano"



Il vino dolce principale nato con l'azienda nel 1988. In un passato più recente era conosciuto come Moscato Naturale d'Asti per la sua freschezza. Le sue note aromatiche creano una sinfonia fresca e celestiale che coinvolge gli amanti del dessert, macedonie di frutta e gelato.

Denominazione: Moscato d'Asti

Tipologia: Vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Moscato bianco di Canelli

Metodo di produzione: Diraspapigiatura delle uve e macerazione con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni a circa 16° C. Breve presa di spuma in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati e ottenimento di una sovrappressione di 1,5 bar. Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a -4° C, poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane.

Data di imbottigliamento: Gli imbottigliamenti vengono eseguiti diverse volte nell'annata.

Vista: Giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli.

Profumo: Netto intenso con note olfattive che ricordano l'uva Moscato e con netti sentori di fiori di acacia e di tiglio.

Sapore: Delicatamente dolce, ma non stucchevole, grazie ad una buona sapidità ed un finale aromatico che ricorda le sensazioni percepite all'olfatto.

Abbinamento gastronomico: Paste secche, dolci a base di frutta chiara e di crema, panettone, torta di nocciole, formaggi particolari come il Castelmagno. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata.

Invecchiamento: si consiglia di consumarlo giovane.

Temperatura di servizio: 5° - 6° C.

Bottiglie prodotte: 75.000 da 75 cl, 3.000 da 37,5 cl e 400 magnum da 150 cl

La conservazione: si consiglia di conservare le bottiglie non coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.

Società Agricola Cascina Fonda di Marco e Massimo Barbero S.S.  
Loc. Cascina Fonda, 45 12056 Mango (CN) Italia  
fax + 39 0173 677156 - tel. +39 0173 677877  
fonda@cascinafonda.com - www.cascinafonda.com