

A S T I V I N T A G E

A S T I
D O C G



Moscato bianco



Langa astigiana
e albese



Terreni calcarei



Sud-est
Sud-ovest



System: guyot
4.000-5.000 ceppi/ha



1 decade di settembre



14% vol, di cui
7% vol già svolto



7 - 8 °C



0,75 L - 3 L

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.



FONTANAFREDDA

A S T I V I N T A G E

A S T I
D O C G



White Moscato



Calosso d'Asti, S. Stefano Belbo,
Treiso, Serralunga d'Alba, Alba



Calcareous
soil



South-east,
south-west



System: guyot



First ten-days
of September



13% vol potential,
7% vol effective



7-8 °C



0,75 L

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 of 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.

