

A S T I

ASTI  
DOCG



Moscato bianco



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



Marne argillose



Vigneti localizzati in versanti  
collinari a particolare vocazione



Sistema: guyot  
4.500 ceppi/ha



Prima decade  
di settembre



7 % vol



7-10 °C



0,375 L - 0,75 L  
1,5 L - 3 L

## NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** il più noto e apprezzato spumante dolce italiano a Denominazione di Origine Controllata e Garantita si ottiene dalla pressatura soffice delle uve intere, cui segue la chiarifica e la filtrazione del mosto prima della fermentazione in autoclave (metodo Charmat) a bassa temperatura.

**Affinamento:** va bevuto giovane, per apprezzarne appieno la straordinaria freschezza; dopo pochi giorni dall'imbottigliamento, grazie alle particolari tecniche adottate, il vino è già pronto per il consumo.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Unico nel suo genere, l'Asti Fontanafredda è uno spumante aromatico dall'inconfondibile personalità, che fa di ogni occasione una festa, l'ideale compagno di mille momenti di gioia e di allegria. 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, conferma tutte le premesse: il colore è giallo paglierino, il sapore è fragrante e caratteristico, gradevolmente dolce, ma equilibrato, e rimanda al sapore dell'uva appena raccolta.

## 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 anche con la frutta.



A S T I

ASTI  
DOCG



Moscato bianco



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



clayey  
marl-rich soil



Mid-hillsides'  
vineyards



System: guyot  
4.500 plants/ha



first ten-days of September



7 % vol



7-10 °C



0,75 L

## TECHNICAL SHEET

**Vinification:** the best-known and most popular sweet Italian D.O.C.G. sparkling wine is made by softly pressing the whole grapes, 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 in order to appreciate its extraordinary freshness; it is ready for consumption just a few days after bottling on account of the special techniques used in its production.

## TASTING NOTES

The unique Asti Fontanafredda is an aromatic sparkling wine with an unmistakable personality that 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.

