












LE FRONDE

MOSCATO D'ASTI
DOCG



Uva Moscato fragrante, dall'intenso profumo di muschio, fiori d'arancio, salvia e miele e provoca emozioni prolungate dalla persistenza di un sapore gioioso. Gradevolmente dolce, caratteristico e molto equilibrato.

 Moscato	 250-400m slm	 Il decade di Settembre	 0,75L
 Langa albese e astigiana	 Est-ovest	 5 % vol	 Biologico
 Argilla calcaree	 Sistema: guyot 5000 ceppi/ha	 10 °C	

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva fresca di raccolta viene pressata in modo soffice, il succo che ne deriva avviato alle vasche di stoccaggio dove sosta per qualche ora a temperatura prossima allo zero prima di essere successivamente filtrato. Il mosto viene conservato freddo fino a quando non inizia la sua preparazione. A questo punto si porta a 18°C di temperatura, si innesca la fermentazione e al raggiungimento dei 5°C alcolici si blocca l'attività fermentativa mediante

l'abbassamento repentino della temperatura a 0°C.

Affinamento: è un vino che va bevuto molto giovane, addirittura a poche settimane dalla vendemmia è già pronto per il consumo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La fragranza dell'aroma, tipica delle uve da cui proviene, infonde a questo vino un profumo intenso di muschio, di fiori d'arancio, di salvia e di miele, e provoca emozioni prolungate dalla persistenza di un sapore gioioso. All'assaggio, nel calice, il vino è brillante,

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.

LE FRONDE

MOSCATO D'ASTI
DOCG



A fragrant Moscato grape with an intense aroma of musk, orange blossom, sage and honey, and provoking prolonged emotions with the persistence of a joyful flavour. Pleasantly sweet, characteristic and very well balanced.

 Moscato	 250-400m slm	 11 decade of September	 0,75L
 Langhe from Alba and Asti	 East-west	 5 % vol	 Organic
 Calcareous clay	 System: guyot 5000 plants/ha	 10 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: the freshly harvested grapes are pressed softly, the resulting juice sent to storage tanks where it remains for a few hours at a temperature close to zero before being filtered. The must is kept cold until its preparation begins. At this point, the temperature is raised to 18°C, fermentation starts and, when the alcoholic level reaches 5°C, fermentation activity is stopped by lowering the temperature to 0°C.

Ageing: this is a wine that should be drunk very young, even a few weeks

after harvesting it is already ready for drinking.

TASTING NOTES

The fragrance of its aroma, which comes direct from the grapes, imbues this wine with an intense nose of musk, black locust and orange flowers, sage and honey, and the lingering of its carefree flavour brings out the brightest of spirits. The warmth and light that the sun has shed on the vineyards are reproduced in the glass, where this clear, straw-yellow wine has a

pleasantly sweet taste that is very well-balanced and features honey and just-picked grapes.

PAIRINGS

A very appealing drink on its own, it is the ideal wine to be served with many kinds of sweet, particularly when they have a fine, delicate flavour.