

A S T I V I N T A G E

A S T I
D O C G



Asti Vintage, dove osa la più nobile dolcezza. Un abbraccio gustativo di grande complessità tra fiori di zagara, pesca bianca e salvia, i tre moschettieri di un quadro olfattivo capace di conquistare tutti.



Moscato bianco



Langa astigiana e albese



Terreni calcarei



200-300m slm



Sud-est,
sud-ovest



Sistema: guyot
4.000-5.000
ceppi/ha



Il decade
di settembre



14% vol, di cui
7% vol già svolto



7 - 8 °C



0,75 L

NOTE TECNICHE

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 da 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

A S T I V I N T A G E

A S T I
D O C G



Asti Vintage, where the noblest sweetness dares. A gustative embrace of great complexity between orange blossom, white peach and sage, the three musketeers of an olfactory picture capable of conquering all.

 White Moscato	 200-300m slm	 First ten-days of September	 0,75 L
 Calosso d'Asti, S. Stefano Belbo, Treiso, Serralunga d'Alba, Alba	 South-east, south-west	 13% vol potential, 7% vol effective	
 Calcareous soil	 System: guyot	 7 - 8 °C	

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 lengthe-

ned 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.