

VINI FINI

pura consistenza di sottile spessore

FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

M di Moscato, M di Moncucco, M di Magico

Le M sull'etichetta prendono ispirazione dai **Falò** che storicamente venivano accesi nei vigneti di Langa, come racconta Pavese nel celebre scritto la "La luna e i falò", in cui il riferimento al **ciclo delle stagioni** è affiancato alle vicende del **destino dell'uomo**. I falò, che venivano accesi di notte durante le feste contadine e illuminavano il cielo rappresentavano per i bambini di Langa un momento magico di scoperta. I falò disseminati sulle colline e tra loro contrastanti, rappresentavano per il protagonista la perdita delle illusioni e l'idea di dimenticare il passato. Queste "M" raffigurano per noi la **magia** di questo vigneto storico della collina di Moncucco e il desiderio di "cambiare" il passato del moscato, considerandolo a tutti gli effetti un grande vino con **estreme capacità di invecchiamento**.



NOTE TECNICHE

L'uva raccolta a mano viene in parte pressata e in parte diraspata. L'uva diraspata rimane 12 ore a contatto con le proprie bucce ad una temperatura di 5 gradi in modo da effettuare una criomacerazione utile all'esaltazione dei profumi e ad aumentare la sensazione di polpa. Una pressatura molto delicata consente di estrarre dagli acini solamente il mosto fiore che viene lasciato decantare a freddo, separandolo dalle proprie bucce. Infine, al raggiungimento dei 18° si avvia la fermentazione che verrà fermata al raggiungimento dei 5,5 gradi alcolici. Il vino ottenuto rimarrà sulle proprie fecce fini in affinamento per almeno 10 mesi, al fine di ottenere un vino capace di resistere alla prova del tempo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le caratteristiche tipiche del vitigno si esprimono nel bicchiere già a partire dal colore, un bel giallo paglierino con riflessi dorati, ma soprattutto con un'esplosione di aromi che ricordano con grande intensità il profumo dell'uva da cui il vino si origina. In particolare affiorano i sentori di pera matura, pesca bianca, miele, fiori di robinia, tiglio e arancio, salvia e limone. In bocca la densità appare l'elemento predominante e infonde una sensazione di pienezza che va a bilanciare la freschezza acida e il petillant residuo della fermentazione. Di lunghissima persistenza, richiama alla memoria in modo netto la luce e il calore del grappolo di moscato maturo appena raccolto.

ABBINAMENTI

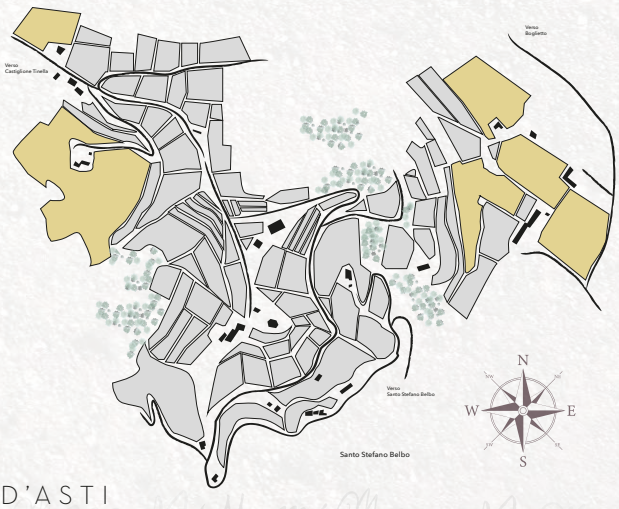
Si distingue per la sua eleganza nell'accompagnare una vasta gamma di sapori: eccellente con formaggi stagionati o erborinati, ideale con il foie gras per un abbinamento di grande raffinatezza. Si esalta accanto a carni glassate o preparazioni dal gusto agrodolce, così come con verdure caramellate e fritte, dove ne valorizza la complessità. Naturalmente, trova la sua collocazione perfetta anche a fine pasto, accostandosi con armonia ai dessert, esaltandone ogni sfumatura con equilibrio e persistenza.

TERROIR

Santo Stefano Belbo, un piccolo paese nel cuore della provincia di Cuneo, vicino a Canelli, vanta una ricca storia intrecciata alla viticoltura, come già ricordava Pavese, in particolare alla coltivazione di uve **Moscato Bianco**. Nel corso degli anni, Santo Stefano Belbo è diventato sinonimo di Moscato d'Asti di alta qualità, a **testimonianza** della duratura dedizione della zona all'arte della viticoltura soprattutto per i suoi cru, tra cui il più prestigioso Moncucco, un anfiteatro naturale dalle forti pendenze. Oggi, Santo Stefano Belbo continua a mantenere la sua **eredità**, producendo vini Moscato di classe mondiale che riflettono la sua ricchezza storica e culturale. Il nostro Moscato Moncucco ne è l'esemplificazione, poiché si presenta con note di **pesca, albicocca, fiori d'arancio e caprifoglio**, offrendo una deliziosa esperienza sensoriale che cattura l'essenza della tradizione vinicola di questo territorio, più unico che raro grazie al suo potenziale di invecchiamento che va ben oltre i 20 anni.

Il terreno è di **medio impasto** e **poco profondo**, con affioramenti di **marna** e in alcuni casi di **sabbia**. La forma di allevamento adottata è il Guyot modificato, con distanze di impianto ridotte (anche 7500 ceppi/ha). I vigneti di Moncucco sono **collinari**, in alcuni casi anche con **forti pendenze**, dove, grazie all'utilizzo della pietra di langa sono stati storicamente creati i terrazzamenti. L'esposizione è da sud-ovest a est, con un'altitudine compresa tra 220 e 320 m sul livello del mare.

Il clima è **ventilato**, con estati calde, umide e per lo più **serene** e inverni molto freddi e **nevosi**. Durante l'anno, la temperatura varia generalmente da 0 °C a 28 °C e raramente è inferiore a -4 °C o superiore a 32 °C. Il clima di Santo Stefano Belbo contribuisce alla produzione di vini **aromatici**, equilibrati ed **espressivi del terroir**. La combinazione di giornate calde, notti fresche e **terreni ben drenati** permette la coltivazione di uve di alta qualità. In particolare, i vigneti di Moncucco hanno un terreno collinare che garantisce un ottimo drenaggio, evitando il ristagno dell'acqua. Grazie alle ampie **escursioni termiche diurne/notturne**, viene favorito l'accumulo degli **aromi terpenici** tipici dell'uva Moscato.



MOSCATO D'ASTI

Moncucco

SANTO STEFANO BELBO