

MOSCATO D'ASTI LE FRONDE FONTANAFREDDA

МОСКАТО Д'АСТИ ЛЕ ФРОНДЕ ФОНТАНАФРЕДДА



Вино белое сладкое жемчужное

Аппелласьон: Moscato d'Asti DOCG

Сорт винограда: 100% Москато

Содержание алкоголя: 5%

Содержание сахара: 125 г/л

В 1858 году первый король Италии - Витторио Эмануэле II купил хозяйство Фонтанафредда с целью производить здесь Бароло, известное в ту пору, как «король вин» и «вино королей». На протяжении более чем полутора веков хозяйство прошло через периоды расцвета и кризиса, и в 2008 году винодельня была приобретена Оскаром Фаринетти (основателем эногастрономического проекта «Eataly»), что повлекло за собой качественный рывок в развитии компании.

В настоящее время вина Фонтанафредда представлены во всем мире. Каждая десятая бутылка Бароло, продаваемая в мире, является Бароло от Фонтанафредда.

Фонтанафредда – хозяйство, владеющее 100 га виноградников, является крупнейшим в Пьемонте.

Терруар:

Виноградники поместья расположены на территориях коммун Бароло, Серралунга д'Альба и Диано д'Альба. На большей части виноградный полей (40 га) выращивают виноград сорта Неббиоло, а на остальной территории в равных долях произрастают сорта Шардоне, Москато, Барбера и Дольчетто. В 1931 году Фонтанафредда перешла в собственность одного из старейших банков Италии – Монте деи Паски ди Сиена (Monte dei Paschi). При производстве **Москато д'Асти** используют виноград с лоз, произрастающих на глинисто-известняковых и мергелевых почвах.

Винификация и выдержка вина:

Виноград мягко прессуется, и полученное сусло отправляется в специальные чаны для ферментации (по методу Шарма). Брожение проходит при низких температурах.



Органолептические характеристики:

Цвет: Ярко-соломенный.

Аромат: Ноты тропических фруктов, цветов апельсинового дерева, мускатные нотки.

Вкус: Приятная сладость хорошо уравновешена кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с ванильным и апельсиновым сорбетом, с песочным печеньем.

Температура подачи: 8 - 10 °С.