

BRICCOTONDO MOSCATO D'ASTI FONTANAFREDDA БРИККОТОНДНО МОСКАТО Д'АСТИ ФОНТАНАФРЕДДА



Вино белое сладкое жемчужное

Апелласьон: Moscato d'Asti DOCG.

Сорт винограда: 100% Москато.

Содержание алкоголя: 5%.

Содержание сахара: 95 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: при производстве Москато д'Асти используют виноград с лоз находящихся на высоте 250-400м, произрастающих на глинисто-известняковых 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. После брожение вино выдерживается 3 месяца в стальных ёмкостях.

Органолептические характеристики:

Цвет: «проливающегося солнца на виноградники», соломенно-желтый.

Аромат: чувствуется чистый ноты винограда после сбора. Присутствуют ароматы черной акации, цветка апельсина, шалфея, меда и длительной «беззаботности».

Вкус: приятный сладковатый с хорошим балансом, чувствуется мед и свежесобранный виноград.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно само по себе. Является идеальным вином для подачи со многими десертами, особенно, когда у них тонкий и нежный вкус.

Температура подачи: 10 °С.