

ASTI FONTANAFREDDA

АСТИ ФОНТАНАФРЕДДА



Вино белое сладкое игристое

Аппелласьон: Asti DOCG

Сорта винограда: 100% Москато

Содержание алкоголя: 7%

Содержание сахара: 105 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 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, шалфея и меда, цветков лайма, акации, боярышника и апельсинового дерева.

Вкус: Приятная сладость хорошо уравновешена кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с десертами, особенно с ванильным и апельсиновым сорбетом, с песочным печеньем. Температура подачи: 8 - 10 °С.