

Cascina Fonda

Dolce Passione

Asti Spumante d.o.c.g. "Bel Piasì"

Lo spumante dolce principale nato nel 1991.
E' stata una scommessa vinta, quella di voler fare uno spumante di alta qualità.
La sua spuma allegra allietta l'atmosfera di ogni festa e il brindisi è intrigante anche come aperitivo, cocktail e da fine pasto.

Denominazione: Asti Spumante

Tipologia: Vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Moscato bianco di Canelli

Metodo di produzione: Diraspapigiatura delle uve e macerazione con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata per 30 giorni a circa 16° C. Presa di spuma in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati con ottenimento di una sovrappressione di 4,5 bar. Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a -4° C, poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane.

Data di imbottigliamento: Due volte, una tardo-autunnale e l'altra primaverile.

Vista: Giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdognoli, spuma fine e persistente.

Profumo: Intenso, netto con note di agrumi, fiori bianchi (acacia e tiglio), di pesca, di miele e caramello.

Sapore: Pieno, equilibrato, dolce ma fragrante, grazie al suo spiccato contenuto acido con gradevole retrogusto amarognolo.

Abbinamento gastronomico: Paste secche, dolci a base di frutta chiara e di crema, panettone, torta di nocciole, ecc.. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata.

Invecchiamento: si consiglia di consumarlo giovane.

Temperatura di servizio: 5° - 6° C.

Bottiglie prodotte: 18.000 da 75 cl.

Conservazione: si consiglia di conservare le bottiglie coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose.

