



Cascina FONDA

Dolce Passione

ASTI EXTRA SECCO "UMBERTO"

Lo spumante "Umberto" Asti Extra Secco nasce nel 2018 per soddisfare gli appassionati che amano degustare nuovi modi di esaltare l'aromaticità e la freschezza del moscato. Un gusto nuovo, giovane, elegante e raffinato, ideale per sfiziosi aperitivi.

Tipologia: Asti Spumante Extra Dry D. O. C. G.

Vitigno: Moscato bianco di Canelli

Metodo di produzione: Diraspa pigiatura delle uve, macerazione a freddo con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione e presa di spuma in autoclave fino ad una sovra pressione di 4,5 bar a temperatura controllata e permanenza sui lieviti per circa 90 giorni. Al termine della lavorazione si effettua la stabilizzazione con refrigerazione poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Vista: Giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati ed una spuma fine e persistente.

Profumo: Fragante e piacevole, con note intense di agrumi come pompelmo e arancia, fiori bianchi di sambuco e pesca, frutta esotica come mango e papaya.

Sapore: Pieno molto strutturato, armonico, sapido con finale gradevole. Riflette i sentori olfattivi.

Abbinamento gastronomico: ideale per aperitivo e apericena a base di salumi, formaggi e paste secche.

Temperatura di servizio: 4° - 5° C.



CASCINA FONDA Cantina e Agriturismo
Via Spessa 27, 12052 Neive (CN) ITALIA
P.IVA 02492640046
Phone: +39 0173 677877
Email: fonda@cascinafonda.com
Web: www.cascinafonda.com