

Cascina Fonda

Dolce Passione

Tarsivo Moscato Spumante v.s.q.

Lo spumante dolce inventato nel 2001 dalla selezione di uve moscato della vigna vecchia. Vuole essere la versione spumantizzata della Vendemmia Tardiva. La sua vivacità è una esplosione di uva moscato che si fonde agli antichi sapori e mestieri di una volta.

Denominazione: Moscato Spumante V. S. Q.

Tipologia: Vino spumante dolce di qualità

Vitigno: Moscato bianco di Canelli

Metodo di produzione: Diraspapigiatura 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 sovrappressione 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.

Data di imbottigliamento: un solo imbottigliamento eseguito in estate.

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

Profumo: Fragrante e piacevole, con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi ed uva passa.

Sapore: Pieno molto strutturato armonico moderatamente dolce, con retrogusto persistente ricco di aromi fruttati.

Abbinamento gastronomico: Paste secche, dolci i più svariati ma anche formaggi in particolare quelli erborinati e un po' stagionati.

Invecchiamento: si consiglia di consumarlo giovane.

Temperatura di servizio: 5° - 6° C.

Bottiglie prodotte: 4.000 da 75 cl.

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



Società Agricola Cascina Fonda di Marco e Massimo Barbero S.S.
Loc. Cascina Fonda, 45 12056 Mango (CN) Italia
fax + 39 0173 677156 - tel. +39 0173 677877
fonda@cascinafonda.com - www.cascinafonda.com