1063	21-dic-17	EVENTO	53. ZUPPA DI PESCE E FRIZZANTI	VITIGNI
2006	7°	PRODUTTORE	FONTANAFREDDA	MOSCATO
€ 8,0	ESSELUNGA	NOME	ASTI	
DOC / IGT	ASTI	TIPOLOGIA	SPUM DOLCE	

persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	COMMENTO BREVE
3	2,5	7,1	BOLLICINE FINI E PERSISTENTI, VERDOLINO CHIARO, AROMATICO, FRUTTA GIALLA, ALBICOCCA , MELA, UVA DA TAVOLA. IN BOCCA è MORBIDO E ARMONICO PERFETTAMENTE EQUILIBRATO

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: attuata con pressatura soffice delle uve intere, chiarifica e filtrazione del mosto prima della fermentazione in autoclave a bassa temperatura.

Affinamento: è vino che va bevuto giovane; dopo poche settimane dall'imbottigliamento il vino è già pronto per il consumo.

SCHEDA ORGANOLETTICA

È il vino della festa, l'ideale compagno di ogni dessert. La fragranza dell'aroma, tipica delle uve da cui proviene, infonde a questo vino un profumo intenso di muschio, di fiori di robinia e d'arancio, di salvia e di miele, e provoca emozioni prolungate dalla persistenza di un sapore gioioso. Nella sua allegria vi è il calore e la luce rubata al sole che irradia i vigneti. All'assaggio, nel calice, il vino è limpido, di colore giallo paglierino. Il sapore è gradevolmente dolce, caratteristico, molto equilibrato, e rimanda al miele e all'uva appena raccolta.

ABBINAMENTI

Gradevolissimo nel fuori pasto, è l'ideale compagno di molti tipi di dolci, soprattutto di quelli a sapore fine e delicato.

- http://www.fontanafredda.it/site/wp-content/uploads/2017/10/Moscato-dAsti-DOCG.pdf