Moscato d'Asti DOCG, "Le Fronde", Fontanafredda



Ancrés sur des coteaux de Seralunga et d'Alba dans le Piémont, les raisins de muscat blanc sont à la base de ce vin festif. Une vinification adaptée permet de réaliser ce vin avec seulement 5 % d'alcool et une finale douce, savoureuse et chatoyante.

Origine: Le climat de cette région est tempéré, avec des hivers modérés et des étés chauds, influencé par la proximité de la mer Méditerranée. Les sols calcaires et les pentes douces favorisent une maturation optimale des raisins, conférant au vin ses arômes distinctifs.

Encépagement: 100% moscato

Vinification: Après une récolte manuelle, les grappes sont pressées doucement pour en extraire le jus. Ce dernier est ensuite stocké dans des cuves où il est maintenu à une température contrôlée de 4°C pendant quelques heures pour favoriser la clarification naturelle. La fermentation alcoolique est réalisée à une température de 16-18°C, préservant ainsi les arômes typiques du Moscato. Une fois la fermentation terminée, le vin est filtré et mis en bouteille pour conserver sa fraîcheur et ses caractéristiques aromatiques.

Dégustation: On y découvre des arômes de fruits frais, de raisins fraîchement ceuillis, de musc, de miel, de sauge et de fleurs d'oranger.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Il s'apprécie au moment des fêtes et passe bien avec tous les desserts pour clôturer un repas. Il faut le boire bien frais.

- Tarte aux abricots, pêche rôtie
- Tarte au riz
- ...