Moscato d'Asti DOCG, "Le Fronde" Fontanafredda



De witte muskaatdruiven vormen de basis van deze feestelijke wijn, afkomstig van de hellingen van Seralunga en Alba in Piemonte. Dankzij een aangepaste vinificatie, krijgen we een wijn met slechts 5% alcohol en met een zachte, sappige en uitstekende afdronk.

Oorsprong: Het klimaat van deze regio is gematigd, met gematigde winters en warme zomers, beïnvloed door de nabijheid van de Middellandse Zee. De kalksteenbodems en zachte hellingen bevorderen een optimale rijping van de druiven, waardoor de wijn zijn kenmerkende aroma's krijgt.

Druiven: 100% moscato

Vinificatie: Na de handmatige oogst worden de druiven voorzichtig geperst om het sap te extraheren. Het sap wordt vervolgens opgeslagen in vaten waar het enkele uren op een gecontroleerde temperatuur van 4°C wordt gehouden om de natuurlijke klaring te bevorderen. De alcoholische gisting vindt plaats bij een temperatuur van 16-18°C, waardoor de typische Moscato-aroma's bewaard blijven. Zodra de gisting is voltooid, wordt de wijn gefilterd en gebotteld om de frisheid en aromatische kenmerken te behouden.

Degustatie: Hij onthult aroma's van vers fruit, vers geplukte druiven, muskus, honing, salie en oranjebloesem.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Voor feestelijke momenten en bij desserts. Serveer hem goed gekoeld.

- Abrikozencake, perzikcake, amandelcake
- Rijsttaart
- ...