

Fontanafredda Moncucco Moscato d'Asti DOCG 5,5% 0,375L



PÄRITOLU

Itaalia, Piemonte, Asti DOCG

Piemonte on üks Itaalia hinnatuimaid veinipiirkondi, kuhu kuulub mitmeid väiksemaid kasvualasid.

TOOTJA

Fontanafredda S.R.L.

Piemonte üks vanim ja kuulsaim veinimõis. Rajatud kuninga Itaalia kuninga Victor Emmanuel II poolt Serralunga d'Albas 1858. aastal. Tõsisema veini tegemisega alustas kuninga poeg Mirafori krahv Emanuele Alberto Guerrieri 1878. aastal. Veiniaedu tänapäeval kokku 100ha. Veinimaja omanikeks on tänapäeval Farinetti perekond.

VIINAMARJAD

100% Moscato Bianco

Vahemere riikides laialt levinud marjasort, mida kasutatakse eelkõige magusate valgete ja vahuveinide valmistamisel.

VEIN

Kerge, värske ja magus valge vein

-Värvilt keskmise intensiivsusega õlgkollane, sisaldab veidi CO₂.

-Aroom on lilleline, veidi isegi parfüümne ja puuviljaselt elav. Tunda valget ristiheina, kuslapuuõisi ja mesiseid, üleküpsenud troopilisi puuvilju, mangot ja ananassi koos üleküpsenud pirnidega, Aroomi täiendavad küpsed tsitrusviljad.

-Maitse on keskmisest intensiivsem, kerge ja magus. Tunda veidi süsihappegaasi, mett, üleküpsenud troopilisi puuvilju ananassi ja pirnikompotti koos magusate tsitrusviljadega. Järelmaitse on pikk ja puuviljaselt tsitruseline.

-Viinamarjad korjatakse käsitsi St. Stefano Belbo linnakese lähedal asuva Moncucco mäe nõlvadel, merepinnast 300 – 400m kõrgusel asuvatest veiniaedadest. Veini valmistamisel kasutatakse ainult esimese pressi mahla, vein kääritatakse roostevabast terasest vahtides ning veini käärimine peatatakse käärimisvaati jahutades, kui kääriva veini alkoholi sisaldus on jõudnud 5,5%, Veini ei arendata tammevahtides.

VEINI SOOVITUS

Värsketest puuviljadest ja marjadest magustoidud, jäätis, tiramisu, panna cotta, värsked puuviljad vahukoorega.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 5 – 7 °C, Bordeaux' tüüpi väiksemast veiniklaasist, pigem juua noorelt.

Veinikeldris säilitamiseks 2 – 4 aastat, arvestades marjade korjekaastat.

ALKOHOLISISALDUS

5,5 %

MAHT

0.375L / kastis 12

0.375L

8000174530015

