ACQUISTATO IL .....

Spumante Tardivo VSQ 2011

La freschezza di un aperitivo in Langa



Moscato o brut? Questa classica domanda da fine cena nuziale dovete cancellarla dalla vostra mente per capire cos'è il Tardivo di Cascina Fonda. Tutto nasce a Mango, nella Langa 'dolce' dove nascono i migliori moscati...

Il Moscato, uva dall'aroma inconfondibile, dà vita a spumanti dolci spesso associati alle feste e ai dessert. Ma i fratelli Barbero hanno ottenuto un prodotto che va oltre a questo stereotipo, raccogliendo le uve tardivamente, aspettando che il sole di Settembre arricchisca gli acini dei profumi più nobili. E poi vinificando le uve col metodo Martinotti, ottenendo uno spumante aromatico, dai profumi agrumati e note di albicocca, dove la dolcezza è solo un compendio e non la caratteristica principale, rendendolo abbinabile certamente ai dessert, ma anche ad aperitivi o antipasti salati, creando un contrasto di sapori unico.
Vocazione, scommessa e passione: tre aspetti fondamentali per Cascina Fonda. Vocazione per il territorio e la coltivazione dell'uva fin dal 1963, anno in cui Secondino Barbero creò l'azienda, sfruttando la sua esperienza nel campo vitivinicolo.
Scommessa vinta grazie ai figli Massimo e Marco che, dal 1988, hanno iniziato ad imbottigliare il vino prodotto, e puntato sul Moscato, una "passione" che nasce dalle colline site tra Mango e Neive, simbolo di una terra che sa donare un prodotto unico.
I fratelli Barbero sono attenti anche ad altre tipologie di vino e producono Dolcetto, Barbaresco, Brachetto.
Dal 1995 al 2000 è stata sviluppata la nuova cantina, secondo canoni che rispettano la logistica del lavoro e la modernità.
Massimo e Marco Barbero continuano a lavorare per mantenere quella qualità che sta alla base di tutti i vini che vengono prodotti, firmati Cascina Fonda.

La Vigna

Terreno	Marnoso
Esposizione	Sud-est, 400 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Piemonte
Uve	Moscato Bianco di Canelli
Gradazione	6,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Si vocifera di bottiglie straordinarie anche dopo 4/5 anni?
Abbinamento	Paste secche, dolci ma anche antipasti leggeri e formaggi, in particolare quelli erborinati e mediamente stagionati
Vinificazione	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 sovrapressione 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
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati, spuma fine e persistente. Profumo fragrante e piacevole, con note fruttate, di agrumi, noce e albicocca matura. Sapore pieno, molto strutturato, armonico, con spuma gradevole ed evidente, moderatamente dolce, con retrogusto persistente ricco di aromi fruttati

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821