ACQUISTATO IL .....

Moscato Spumante Dolce Chiara Blanc NV



Chiara Blanc, un altro grande Moscato di Cascina Fonda

A non farsi piacere il Moscato, bisogna proprio impegnarsi. Se poi è firmato Cascina Fonda, beh, missione impossibile. Chiara Blanc è un Moscato diretto, giocato su semplicità e finezza. Netti toni floreali, di glicine, poi frutta gialla (pesca e albicocca), un filo di agrumi e leggera nota muschiata. Abbinato ai dolci non sbaglia mai, ma perfetto anche da solo, stappato così, senza un motivo particolare… solo perché è buonissimo!

"Chiara" come la figlia di Massimo Barbero (mentre all'altra figlia Giorgia è dedicato il rosato "Giò Rosè"), che insieme al fratello Marco torna a tentarci con la "dolce passione" di Cascina Fonda. Una filosofia produttiva che ruota attorno al vitigno protagonista indiscusso della zona, il moscato. Un'idea di Moscato che si racconta a partire dalle etichette, che ricordano un centrino di pasticceria: perché "il vino dolce si sposa con il cibo dolce". Dolce sì, ma senza eccessi, nello stile tipico dell'azienda, giocato su grandissima eleganza, equilibrio e bevibilità, piuttosto che sui "fuochi d'artificio" a tutti i costi. Una meraviglia di Moscato! Secondino Barbero ha fondato Cascina Fonda nel 1963. Dal 1988 sono i figli Massimo e Marco a occuparsi dell'azienda. La cantina è stata completamente ristrutturata tra il 1995 e il 2000. I vigneti si estendono su 12 ettari tra i comuni di Mango e Neive, esposti a sud-est. Si producono quattro vini (Moscato, Brachetto, Dolcetto e Barbaresco) in tredici tipologie. L'identità del marchio Cascina Fonda si fonda però da sempre principalmente sul Moscato, simbolo di un territorio che poco prima della vendemmia si colora di giallo oro, quello delle sue uve. Le bottiglie prodotte sono circa 120.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Marnoso
Esposizione	SudEst, 350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Piemonte
Uve	Moscato 100%
Gradazione	5% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Frutta secca, crostate, ottimo anche da solo
Vinificazione	Diraspapigiatura delle uve e macerazione con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata per 60 giorni a circa 16° C. Breve presa di spuma in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati e ottenimento di una sovrapressione di 4,5 bar. Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a -4° C., poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiarissimo; al naso note floreali, col glicine in evidenza, poi frutta gialla, sentori agrumati e leggera nota muschiata; in bocca grande dolcezza in perfetto equilibrio con l?ottima acidità

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