ACQUISTATO IL .....

"Bel Fiore" Moscato Canelli DOCG 2025 2025

Dolce eleganza piemontese, anima di Moscato



Questo Canelli DOCG Moscato di Cascina Fonda rappresenta il loro vero "Gran Cru" da uva Moscato, ottenuto da selezione manuale dei migliori grappoli provenienti da vigneti storici con oltre 40 anni di età. Nasce da Moscato in purezza e da una vinificazione attenta a preservarne integrità aromatica e finezza naturale. Al naso è intenso e fragrante, con note di albicocca matura, canditi, uva passa e mallo di noce. Il sorso è pieno, vellutato e armonico, con una dolcezza misurata e mai eccessiva. La spuma è fine, il perlage persistente e accompagna un finale lungo, ricco di richiami fruttati. Un Canelli di grande precisione stilistica, pensato per esprimere l'eccellenza più autentica del Moscato piemontese.

Cascina Fonda è una storica cantina di Langa, tra Neive e Mango, a conduzione familiare dal 1963. Interpreta i grandi vitigni piemontesi con uno stile fedele alla tradizione e una visione moderna di cantina. Dai rossi identitari delle Langhe alle bollicine Alta Langa DOCG, ogni vino nasce da un forte legame con il territorio. La produzione unisce rigore tecnico, cura artigianale e valorizzazione delle denominazioni locali. Una firma solida e riconoscibile per chi cerca l'autenticità della Langa nel calice.

La Vigna

Terreno	terreni marnosi
Esposizione	sud-est
Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Piemonte
Uve	moscato 100%
Gradazione	6% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	da bere entro l'anno
Abbinamento	Paste secche, dolci i più svariati ma anche formaggi in particolare quelli erborinati e un po' stagionati
Vinificazione	Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 60 giorni. Al termine della lavorazione si effettua la stabilizzazione con refrigerazione poi microfiltrazione
Sensazioni	Giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati ed una spuma fine ed un perlage persistente. Profumo fragrante e piacevole, con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi ed uva passa. Sapore pieno molto strutturato armonico 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