

## MELANGE

**Melange** è l'ultima creazione dei fratelli Barbero, nasce dalla passione ed amore di chi coltiva e vinifica da sempre le uve aromatiche del Moscato.



### **denominazione**

Melange Vino Bianco

### **tipologia**

Vino bianco

### **metodo di produzione**

Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 6 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperatura di 14 °C per circa un mese di mosto pulito in vasca di acciaio inox. Lasciato sulle fecce per un mese per la fermentazione malo lattica. Segue affinamento di circa 6 mesi in barrique di legno di rovere

### **vista**

Colore giallo paglierino carico

### **profumo**

Intenso di fiori di sambuco e d'acacia, mela e fiori gialli

### **sapore**

Piacevole e morbido con retrogusto ammandorlato

### **abbinamenti**

Stupendo accompagnamento per antipasti o con piatti a base di carni bianche e di pesce. Inoltre anche ottimo come aperitivo

### **temperatura di servizio**

8-10 ° C

**Az. Agr. Cascina Fonda s.s.**

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877



## MELANGE

**Melange** is the last creation of siblings Barbero, born from the love and passion of people that have been growing and vinifying Moscato grapes since always.



### **denomination**

Melange white wine

### **type**

White wine

### **production method**

Destemmed and pressed. 6 days of static clarification. One month racking and fermentation of clean must in stainless steel vats at a temperature of 14 ° C. Left on his lees for about a month for malolactic fermentation. Aging of 6 months in barrique

### **view**

Intense straw yellow color

### **nose**

Intense with peach and acacia flowers, hazelnut and yellow flowers notes

### **taste**

Intense elderberry and acacia flowers, apple and white flowers

### **food pairing**

A perfect pairing with appetizers, fish and white meat dishes

### **serving temperature**

8-10 ° C

**Az. Agr. Cascina Fonda s.s.**

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877

