Cascina Fonda
WINERY

# CANELLI MOSCATO D'ASTI DOCG

**Canelli Moscato d'Asti** con la sua dolce aromaticità e vellutata struttura rappresenta il nostro Gran Cru da uva moscato. Selezioniamo a mano solo i migliori grappoli dalle nostre vigne più anziane, con oltre 40 anni di età.

**denominazione**
Canelli Moscato d'Asti DOCG

**tipologia**
Canelli Moscato d'Asti, denominazione di origine controllata e garantita

**vitigno**
Moscato 100%

**metodo di produzione**
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

**vista**
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

**abbinamento**
Paste secche, dolci i più svariati ma anche formaggi in particolare quelli erborinati e un po' stagionati

**temperatura di servizio**
5 ° C

2022 Decanter WORLD WINE AWARDS 89 POINTS

**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

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

Cascina Fonda
WINERY

## CANELLI MOSCATO D'ASTI DOCG

**Canelli Moscato d'Asti** has a sweet aromatic and velvety structure, we like to call it as Moscato d'Asti Gran Cru. We select only the best bunches of moscato from our oldest vineyards, more then 40 years old.

**denomination**
Canelli Moscato d'Asti DOCG

**type**
Sweet white sparkling wine, denomination of controlled and guaranteed origin

**grape variety**
Moscato 100%

**production method**
De-stemming and crushing, followed by maceration on the skins for several hours prior to squeezing in horizontal presses. White vinification with fermentation and formation of a light mousse in pressure tanks with the addition of selected yeasts to reach for 60 days. Before bottling the wine undergoes microfiltration

**view**
Straw-yellow, tending to gold, brightened by shades of green

**nose**
Nice and fragrant, with a well-developed aroma of walnut shell, ripe apricot and coconut, enhanced by fresh touches of candies and dried grapes

**taste**
Full-bodied, well-balanced, not too sweet with long fruity aromas lasting

**food pairing**
Pastries and many sweets, but also cheeses, in particular seasoned and streaked with mould

**serving temperature**
5 ° C

2022
Decanter
WORLD WINE AWARDS
89
POINTS

**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

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013