

## CANELLI DOCG MOSCATO

**Canelli docg Moscato** 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 docg Moscato

### tipologia

Canelli Moscato, 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





## CANELLI DOCG MOSCATO

**Canelli DOCG Moscato** 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 than 40 years old.



### denomination

Canelli DOCG Moscato

### 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 wine is then fermented in stainless steel pressure tanks with the addition of selected yeasts to reach for 60 atmospheres of pressure.

### 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



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