



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Cascina Fonda

# ALTALANGA EXTRA BRUT

## SCHEDA TECNICA

Da un vigneto nel comune di Mango posto a 500 metri di altitudine, con esposizione nord-est. e suolo marnoso



### TIPOLOGIA

Spumante



### DENOMINAZIONE

Alta Langa DOCG



### UVAGGIO

pinot nero 50% -  
chardonnay 50%



### EVOLUZIONE

2 anni



### VOLUME IN ALCOL

12%



### TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



### CALICE

Medio



Cascina Fonda

# ALTALANGA EXTRA BRUT

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Giallo paglierino intenso, con spuma fine e persistente;
-  Floreale, fine ed elegante, con note di frutta fresca, crosta di pane e lievito;
-  in bocca è minerale, complesso e bilanciato con una nota di acidità gentile e armoniosa, finale secco.



## VINIFICAZIONE

-  Vendemmia manuale in cassetta con selezione dei grappoli in vigna.
-  Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a freddo con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con Metodo Classico e permanenza sui lieviti per circa 180 giorni. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un Metodo Classico di carattere, che si sposa perfettamente con antipasti, primi piatti di mare e secondi a base di pesce.

- **UN VINO FRESCO**
- **VERSATILE**
- **PIATTI NON STRUTTUATI**

## FRITTO DI MARE

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

L'ottima freschezza e l'effervescenza lo rendono perfetto in abbinamento al pesce fritto, per un abbinamento di grande soddisfazione.



## VITELLO TONNATO

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Abbinamento territoriale per eccellenza, l'Alta Langa Extra Brut si sposa bene con il vitello tonnato di cui non copre i sapori ma al contrario esalta la delicatezza e i profumi.



# LA CANTINA

Secondino Barbero crea Cascina Fonda nel 1963 a Neive, nelle Langhe, forte della sua esperienza nel campo vitivinicolo e stimolato da una grande passione per il vino. La famiglia Barbero, rappresentata oggi da Massimo e Marco, ha deciso di puntare quasi esclusivamente su una varietà in particolare, il moscato, senza per questo rinunciare a cultivar tipiche della zona come nebbiolo, brachetto, dolcetto ed arneis.



La passione trasmessa ai figli da Secondino ha permesso a Cascina Fonda di diventare un'azienda capace di raccontare al meglio le potenzialità del moscato, grazie ad una moderna cantina e all'adozione di tecniche enologiche idonee alla valorizzazione di questa complessa uva.

Il numero limitato di trattamenti, la costanza e la meticolosità nelle lavorazioni in vigna, permettono di portare in cantina grappoli che rispecchiano i profumi e le caratteristiche di una terra unica. La gamma dei vini prodotti poggia prevalentemente su etichette prodotte da uve moscato tra le quali troviamo il Moscato d'Asti DOCG "Bel Piano", l'Asti Spumante DOCG "Bel Piasì" e l'Asti Metodo Classico Dolce DOCG "Driveri", quest'ultimo prodotto una maturazione sui lieviti di ben 60 mesi. 12 gli ettari vitati.

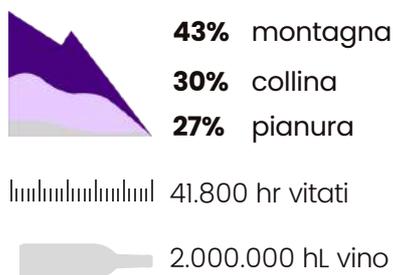




## LA REGIONE: PIEMONTE



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

### GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

## LA REGIONE: PIEMONTE



### TERRITORI

- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese  
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

### DENOMINAZIONI

**19** DOCG

**41** DOC

**0** IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.

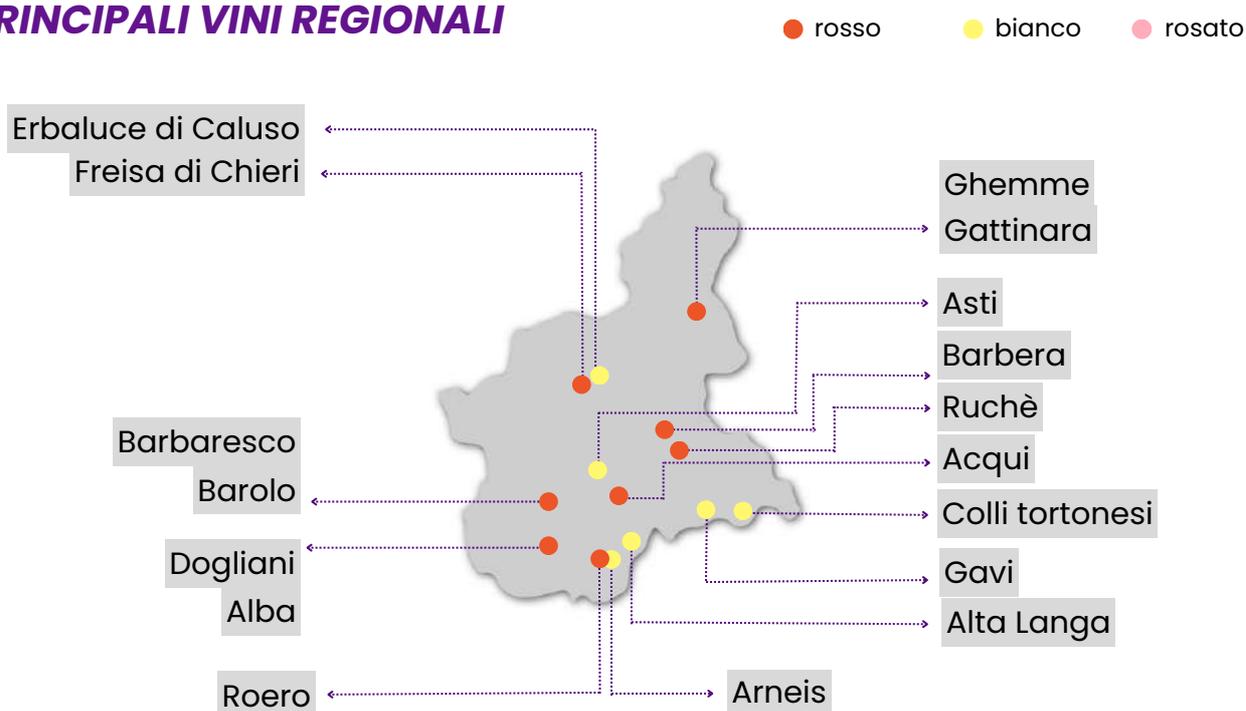


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

## LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigne del Monferrato

# MONFERRATO

La zona del Monferrato è una delle regioni vinicole più importanti a livello mondiale, patrimonio Unesco. Tra queste suggestive colline si produce la Barbera, un vitigno veramente straordinario, versatile e fresco.

Nel Monferrato i vigneti ricoprono quasi interamente le sommità e le pendici delle colline, alternandosi comunque a piccoli boschi, in paesaggi di grande suggestione.

L'ampia diversità dei suoli permette di produrre vini molto complessi, con bouquet ampio.

**I terreni sono calcareo-marnosi, di colore bianco, grigio chiaro o beige, ricchi di carbonato di calcio: questo permette di produrre vini corposi, ricchi di colore (nei rossi), talvolta con sentore di tufo, da invecchiamento; le terre rosse sono invece più profonde e ricche, oltre che di argilla e limo, di ossidi di ferro e magnesio, e sono ottime per produrre vini bianchi.**

**Le sabbie astiane producono ottimi vini rossi caratterizzati da bassa acidità e veloce maturazione. Infine, su questi terreni, nelle annate molto siccitose la vite può subire problemi di stress idrico, poiché la maggiore percentuale di sabbia non consente al terreno di trattenere l'acqua.**





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**