



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
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Cascina Fonda

BRUT NATURE

SCHEDA TECNICA

Questa bollicina piemontese, ottenuta secondo il metodo Martinotti (o Charmat) che prevede la seconda fermentazione in autoclave, rappresenta una creazione recente della cantina: la linea è nata nel 2019.



TIPOLOGIA

Spumante



UVAGGIO

Moscato bianco



EVOLUZIONE

2 anni



GRADO ALCOLEMICO

12% vol.



TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



CALICE

flute o calice stretto

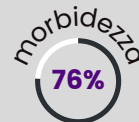


Cascina Fonda

BRUT NATURE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel giallo paglierino con lievi riflessi verdolini, bollicina fine e persistente;
- 👃 al naso si presenta con un profumo floreale e fine, con note di frutta fresca;
- 👄 al palato è complesso, speziato e minerale; il finale è lungo e di buona persistenza.



VINIFICAZIONE

- 🍇 Le uve, dopo essere diraspate e pigiate, sono macerate a freddo per diverse ore in presse orizzontali; la fermentazione avviene a una sovrappressione di 4,5 bar a temperatura controllata, permane sui lieviti per 6 mesi.
- 🍷 Completate le fermentazioni, lo spumante viene stabilizzato, microfiltrato e infine imbottigliato; immesso sul mercato dopo alcuni ulteriori mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Brut Nature è un vino senza l'aggiunta di zuccheri, leggero, fresco e beverino: per questo si contrasta perfettamente con piatti altrettanto freschi e leggeri.

- **UN VINO FRESCO**
- **GRANDE BEVIBILITÀ**
- **PESCI E PIATTI LEGGERI**

PACCHERI E SCAMPI

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Lo consigliamo in abbinamento a primi a piatti a base di pesce: paccheri e scampi è un piatto elegante, tendente al dolce e con una buona grassezza, che si abbina molto bene alla bollicina secca del Brut Nature.



VITELLO TONNATO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Abbinamento tipico e territoriale, questo Brut Nature 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 "dolce 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.

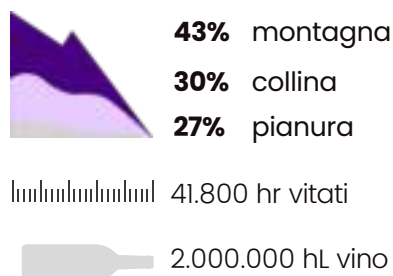


Comune di Barolo e vigne circostanti

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



SOTTOZONE

- 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.

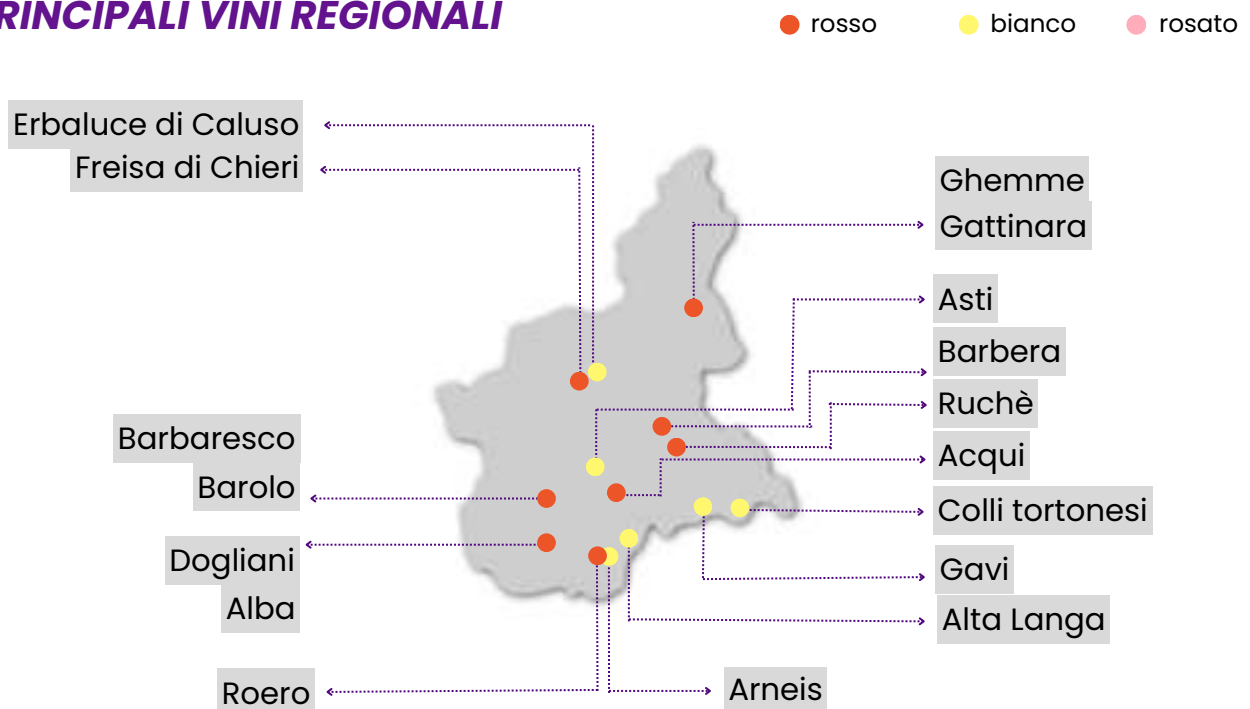


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

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 a Neive, Cuneo

LANGHE

Langhe, un territorio unico per la produzione vitivinicola italiana. La presenza di valli e colline a quote altimetriche diverse, e le differenti esposizioni e ventosità, creano un'incredibile varietà di microclimi diversi. Così si generano condizioni molto particolari che consentono all'uva di declinarsi in varie espressioni. La zona del Dogliani è quella a clima più fresco, essendo vicina alle Alpi, e connotata da strette e alte dorsali collinari rivolte verso la fredda pianura cuneese. La zona del Barolo ha temperature intermedie, essendo posizionata in una particolare area protetta dai venti ma influenzata sia dalle correnti alpine che dalle risalite di aria calda e umida dalla valle del Tanaro.

Le tre dorsali collinari che compongono la zona determinano una eterogeneità di paesaggi e, di conseguenza, microclimi. La zona del Barbaresco è più omogenea, con temperature più miti e precipitazioni meno abbondanti. Il paesaggio connotato da strette vallate genera una ventosità maggiore rispetto alle due zone precedenti. I terreni sono diversi: calcarei-marnosi, argillosi e sabbiosi e ghiaiosi. I principali vitigni coltivati sono: nebbiolo, barbera, dolcetto, arneis, freisa e favorita, e poi ci sono gli internazionali come chardonnay, cabernet sauvignon merlot e sauvignon blanc.





ti piace Sommelier Wine Box?

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

PORTA UN AMICO