



LA CANTINA

CASCINA FONDA: ASSAPORA IL GUSTO DEL TERRITORIO

Vocazione, scommessa e passione: tre aspetti fondamentali per Cascina Fonda.

Vocazione per il territorio e la coltivazione dell'uva fin dal 1963, anno in cui Secondino Barbero creò l'azienda, sfruttando la sua esperienza nel campo vitivinicolo.

Scommessa, grazie ai figli Massimo e Marco che, dal 1988, hanno iniziato ad imbottigliare il vino prodotto, e puntato sul moscato, arrivando, nel 1991, alla pigiatura totale dell'uva.

Passione, per quel dolce sapore che il moscato sa regalare, e che viene valorizzato dai fratelli Barbero nelle versioni Moscato d'Asti e Asti Spumante (dal 1991) alle quali si aggiungono.

Una "dolce passione" che permette alla Cascina Fonda di puntare soprattutto sul Moscato, vino che nasce dalle colline site tra Mango e Neive, simbolo di una terra che sa donare un prodotto unico.

I fratelli Barbero sono attenti anche ad altre tipologie di vino e producono dolcetto, barbaresco, brachetto. L'azienda cresce e si inizia a vendere in Italia. Cascina Fonda è anche presente negli Stati Uniti, in Olanda, Germania, Svizzera, Danimarca, Svezia e Francia.

Dal 1995 al 2000 viene sviluppata la nuova cantina secondo canoni che rispettano la logistica del lavoro e la modernità, in riferimento al moscato, un vino giovane e fresco.

Massimo e Marco Barbero continuano a lavorare per mantenere quella qualità che sta alla base di tutti i vini che vengono prodotti, firmati Cascina Fonda.

Azienda Agricola Cascina Fonda

Via Spessa 27 - Neive - Cn

Tel: 0173 677877 – Fax: 0173 677156 – E_mail: fonda@cascinafonda.com



I VIGNETI



Le uve sono il frutto del lavoro nei dodici ettari di vigneti tra i comuni di Mango e Neive. L'esposizione a sud-est permette di ottenere uva matura e sana, grazie alla migliore esposizione ai raggi del sole. La tradizione e l'essenzialità nei trattamenti, la costanza e metodica nei lavori, permettono di portare in cantina un'uva che rispecchia i profumi e le caratteristiche di una terra unica.





I VINI



MOSCATO D'ASTI: UNA "DOLCE PASSIONE" DA DEGUSTARE

Cascina Fonda ti invita a degustare il Moscato d'Asti partendo dalla particolare etichetta delle bottiglie. Un messaggio semplice per spiegare l'essenza di questo vino: il Moscato d'Asti è un vino di qualità, e ogni flut si apprezza meglio su un centrino ricamato, come i migliori dolci di alta pasticceria. Una metafora per spiegare la "dolce passione" che unisce la qualità enogastronomica delle Langhe. Il Moscato d'Asti è ideale con i prodotti dolciari d'eccellenza: il gioco è fatto.

TAPPO A VITE: PROFUMI, AROMI E FRESCHEZZA PER IL MOSCATO

Tappo a vite, una soluzione ideale per il Moscato d'Asti. Un nuovo modo che i produttori stanno utilizzando per i suoi vantaggi. Anche Cascina Fonda crede in questa innovazione, non tanto perché sia una novità, bensì perché i vantaggi sono interessanti.

TAPPO A VITE: I VANTAGGI

Utilizzare questa soluzione permette di ottenere una chiusura ermetica con ottimo mantenimento dei profumi, della freschezza e dell'aromaticità del Moscato d'Asti. L'ossigeno esterno non entra nella bottiglia chiusa che, una volta aperta, può essere richiusa con facilità e senza problemi di "contaminazione" di micro batteri presenti nel sughero. Vantaggi che per un vino da bere giovane, sono ideali per far apprezzare al meglio la ricchezza olfattiva e al palato del Moscato d'Asti.

Il re dei vini dei fratelli Barbero è il Moscato, proposto in ben sei varianti, segno di grande intelligenza professionale e di capacità lavorativa, tese ad offrire al cliente la "dolce passione" che non si esaurisce mai.



MOSCATO D'ASTI: dal 1988 crea l'identità del marchio Cascina Fonda, proposto come Moscato d'Asti "Bel Piano", Asti Spumante "Bel Piasì", Asti Metodo Classico Dolce "Driveri", Moscato Vendemmia Tardiva, Moscato Spumante "Tardivo", Piemonte Moscato Passito.

BRACHETTO: in produzione dal 1998, viene vinificato come Piemonte Brachetto Spumante.

BARBARESCO: dal 2004 viene prodotto nelle annate più vocate, dopo attenta selezione dell'uva. E' denominato Barbaresco "Bertola".

DOLCETTO: con il Moscato è stato il primo vino ad essere proposto nel 1988. Proposto come Dolcetto "Brusalino".

BRUT METODO CLASSICO: dalle uve di chardonnay e pinot nero, un vino secco che dal 2004 è entrato a far parte delle tipologie di Cascina Fonda.

LANGHE ARNEIS: viene prodotto per esaltare la freschezza ed i profumi dell'Arneis, vitigno tipico presente in Langa.



GRAPPE: sono tre le varianti di grappa. La grappa di Moscato affinata in carati, grappa di Moscato e grappa di Brachetto.