

Fanciòt

SUCCO D'UVA

ZERO ALCOL, TUTTO GUSTO E SALUTE

SENZA ACQUA E ZUCCHERI AGGIUNTI

- **Vitigno:** Assemblaggio di Moscato e Dolcetto.
- **Resa:** 100q/ha.
- **Sistema di allevamento:** Guyot.
- **Epoca di vendemmia:** Settembre.
- **Zona di produzione:** Cossano Belbo.
- **Colore:** Rosso rubino scarico tendente al rosato.
- **Profumo:** Intenso e persistente tipico dei vitigni che lo compongono.
- **Sapore:** Dolce e aromatico.
- **Gradazione alcolica svolta:** 0%vol.
- **Metodo di produzione:** Come nella vinificazione si ottiene il mosto dalla pressatura delle uve, ma al fine di preservare gli zuccheri naturali di queste ultime, si procede subito con la filtrazione e la pastorizzazione (riscaldamento a temperatura controllata) del mosto per inattivare i lieviti che trasformerebbero questa "spremitura d'uva" in vino. Il prodotto viene quindi immediatamente confezionato in recipienti sterili, senza l'aggiunta di null'altro e reso pronto da bere.
- **Imbottigliamento:** Ottobre-Novembre.
- **Conservazione:** In ambiente fresco ed al riparo dalla luce diretta del sole.
Una volta aperto va tenuto in frigorifero e consumato in 3-4 giorni.



- **Abbinamento gastronomico:** Essendo un succo fresco, analcolico e gradevole è in grado di accontentare un po' tutti i gusti, in particolar modo quelli dei bambini e dei ragazzi, abbinandosi egregiamente con molti cibi e pietanze.
- **Temperatura di servizio:** 8-10°C.
- **Formato bottiglia :** 250 ml. e 750 ml.
- **Imballaggio:** Confezioni da 2 a 12 bottiglie a seconda del formato.
- **Consiglio:** Il succo può essere consumato tal quale, preferibilmente fresco, ma diventa ancora più dissetante con l'aggiunta di acqua fino al 50%.

Si presta inoltre molto bene alla preparazione di cocktail o aperitivi con l'aggiunta di vino bianco secco o spumante.

- **Curiosità:** Iniziare la giornata con un bicchiere di succo d'uva a colazione, oltre ad accontentare il palato, è un gesto che fa bene alla salute, perché un sorso di succo d'uva, oltre ad essere un ottimo dissetante che aggiunge nutrimento equilibrato ed energia, contiene sostanze "bioattive" presenti negli acini, alle quali la ricerca scientifica ha attribuito effetti antiossidanti favorevoli alla salute per la riduzione dei rischi di malattie legate all'invecchiamento e del cuore.

L'etichetta è importante sia per conoscere la provenienza, quanto per verificare la percentuale di frutta presente nel succo: questa è una bevanda con il 100% d'uva senza l'aggiunta di acqua, zucchero o altro, ottenuto esclusivamente da grappoli prodotti, raccolti e spremuti dalla nostra azienda agricola.

Essendo un prodotto totalmente naturale, la presenza di deposito sul fondo della bottiglia non è indice di alterazione.

