



ASTI SPUMANTE DOCG

L'Asti spumante DOCG è un vino bianco dolce considerato fratello del Moscato d'Asti DOCG, ma nella versione spumante. Per ottenerlo utilizziamo il Metodo Martinotti, che consiste nella rifermentazione in autoclave.

Denominazione: Asti Spumante DOCG

Regione: Piemonte

Vitigno: 100 % Moscato Bianco

Gradazione alcolica: 7,5 % Vol

Colore: Giallo paglierino tendente ad un dorato tenue, brillante

Perlage: Persistente, a grana fine e inesauribile

Spuma: Allegra, viva e uniforme

Profumo: Molto spiccato ma allo stesso tempo delicato, pieno e composito. Ricorda l'aroma muschiato tipico dell'uva Moscato Bianco, il profumo dei fiori di acacia e dei fiori di bergamotto, e il buon odore della frutta d'estate e del limone

Sapore: Dolce, equilibrato, aromatico e delicato

Abbinamenti: Perfetto per i brindisi, si abbina perfettamente con tutti i tipi di dolci. Ottimo da gustare come aperitivo. Viene utilizzato anche per preparare numerosi cocktails e long-drinks

Temperatura di servizio ideale: 6 - 8 ° C

Bicchieri consigliati: Coppe da spumanti

Invecchiamento: Solitamente si consuma giovane data la sua spiccata aromaticità

Conservazione: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti

Formati disponibili: 0,75 l

