



CASTAGNOLE DELLE LANZE

ASTI SPUMANTE

Asti Spumante DOCG

L'Asti Spumante DOCG è lo spumante aromatico italiano più famoso nel mondo, massima espressione del vitigno Moscato Bianco coltivato nelle colline patrimonio Unesco, in 51 comuni tra le province di Asti, Cuneo ed Alessandria. Questo vino iconico è considerato fratello del Moscato d'Asti DOCG, ma nella versione spumante. Per ottenerlo utilizziamo il Metodo Martinotti, che consiste nella rifermentazione in autoclave.

VITIGNO: 100% Moscato Bianco

GRADAZIONE: 7,5%

DOSAGGIO: Dolce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Calcareo-argilloso

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine agosto / inizio settembre

VINIFICAZIONE: La diraspatura è parziale, macerazione a freddo in pressa per alcune ore (3-4 ore). Si utilizzano lieviti selezionati e la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a 16-18°C per 10-12 giorni, fino al raggiungimento del miglior equilibrio tra alcol, zuccheri e acidità. Al termine della fermentazione, il vino affina in vasca d'acciaio per un mese; successivamente viene imbottigliato e reso disponibile per la vendita

COLORE: Giallo paglierino tendente ad un dorato tenue

SPUMA: Persistente, a grana fine e inesauribile

PROFUMO: Delicato, pieno. Ricorda l'aroma muschiato tipico dell'uva Moscato Bianco, il profumo dei fiori di acacia

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: 6 – 8 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com