



Asti DOCG

Scheda Tecnica

Vino dolce e aromatico unico nel suo genere l'Asti è lo spumante aromatico per eccellenza. Lo contraddistinguono una immediata fragranza con aromi e sapori muschiati, una equilibrata e naturale amabilità e una alcolicità moderata.

VITIGNO: MOSCATO

VENDEMMIA: PRIMA DECADE SETTEMBRE

PRESA DI SPUMA: SECONDO IL METODO CHARMAT

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere a coppa o flûte.

Temperatura di 6/8°.

Abbinamenti: compagno ideale di dolci e dessert si rivela ottimo abbinato a sapori decisi, addirittura piccanti, e in grado di valorizzare i cibi salati. Molto piacevole con in formaggi in particolare con il Parmigiano.

Longevità

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: delicato, tipicamente aromatico, con sentori di fiori bianchi e miele , note agrumate e salvia su finale intenso e persistente.

Gusto: fresco, intenso e fragrante con sentori di pesca, albicocca e cedro.