

ASTI DOCG LAB IN SALA BEPPE FENOGLIO

Venerdì 26 aprile alle 16, in sala Beppe Fenoglio è previsto l'Asti Docg lab, introduzione alla zona di produzione e alla storia della spumantizzazione del Moscato in Piemonte, con una degustazione guidata.

Nato nel 1932, il Consorzio per la tutela dell'Asti ha un obiettivo molto chiaro: svolgere tutto quanto è ritenuto necessario per la tutela, la valorizzazione e la promozione, in Italia e nel mondo, dell'Asti e del Moscato d'Asti. Queste due eccellenze rappresentano la punta di diamante nell'ambito dei vini e spumanti "dolci" di qualità e rappresentano un immenso bagaglio

di cultura, ricordi, tradizioni, saperi, storie di intere famiglie che, ai loro vigneti, hanno dedicato una vita intera di sacrifici e di dedizione. Secondo il Consorzio: «L'Asti e il Moscato d'Asti Docg simboleggiano un'immagine di un'Italia forte, tenace, caparbia nel portare avanti l'ambizione e il desiderio di far conoscere un territorio e i suoi valori, informandone i consumatori di tutto il mondo perché possano essere pienamente consapevoli del valore della loro scelta».

Ad oggi il Consorzio riunisce più di 174 realtà, tra aziende vitivinicole, case spumantiere, cantine cooperative e aziende vinificatrici e ben 1.800 produttori viticoli.



MARCATO

