



Home > Vino e birra > Asti secco Docg, il nuovo profumo dell'aperitivo

# Asti secco Docg, il nuovo profumo dell'aperitivo

Roberto Barat - 12 febbraio 2018

Condividi su Facebook | Tweet su Twitter | G+ | p



Edicola web



Cinquantadue comuni, 10mila ettari di superficie coltivata a vite, 3.700 aziende iscritte al Consorzio e 85-87 milioni di bottiglie prodotte ogni anno. Sono i numeri dell'Asti, finora identificato con Dolce e Moscato d'Asti, che adesso amplia la sua produzione e si propone anche nella versione Asti Secco Docg. La nuova tipologia di spumante, presentato alla fine dello scorso anno, è ormai pronto per entrare sul mercato. E si rivolge in particolare al mondo horeca dove trova occasioni di consumo perfette nell'aperitivo del bar e a tutto pasto nella ristorazione.

#### Le caratteristiche

«L'Asti Secco - ha spiegato Romano Dogliotti, presidente del Consorzio dell'Asti Docg - completa la gamma della Denominazione, portando nel mondo degli spumanti secchi qualcosa che non c'era: il profumo e l'aroma inconfondibile del Moscato bianco. In altre parole, il grande albero del Moscato bianco di Canelli, che fa nascere l'Asti spumante Dolce Docg e il Moscato d'Asti Docg, ora offre un frutto in più: l'Asti Secco Docg».

Le caratteristiche principali del nuovo spumante? Un ridotto contenuto di zuccheri e la nota aromatica tipica del Moscato Bianco che rimane ben presente anche nella nuova versione (pur se attenuata grazie a una particolare tecnica di vinificazione).

Sedici le cantine che hanno iniziato a vinificare nella versione secca il Moscato Bianco: Araldica Castelvero, Arione, Azienda Agricola Matteo Soria, Bosca, Bosio, Cantina Tre Secoli, Cascina Fonda, Cuvage, Duchessa Lia, Fontanafredda, Sant'Orsola, Tosti, Manfredi Aldo & C., Santero, Sarotto, Toso. Il totale produttivo si aggira, per ora, sulle 700 mila bottiglie.

«La nascita dell'Asti Secco ha una valenza storica per la Denominazione e per il Consorzio - dice Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio dell'Asti -. Dopo quasi cento anni di produzione e successi nel mondo con le versioni dolci del Moscato, ora siamo arrivati, dopo due anni di sperimentazioni, a offrire questa tipologia di spumante che ci permetterà di soddisfare le tendenze di gusto emerse negli anni, che vanno per l'appunto verso vini secchi e di buona aromaticità. Con l'Asti Secco proporremo ai clienti un vino davvero unico».

Per assaggiarlo? Per ora soprattutto nelle enoteche dell'Astigiano. Oppure, per chi fosse al Vinitaly, presso gli stand del Consorzio (Pad. 10 Stand D3 Isola 4) e delle cantine produttrici.

TAG [asti](#) [consorzio asti](#) [moscato docg](#)

CONDIVIDI



Mi piace 0

tweet

**Leggi anche** *Dello stesso autore*



## Twitter



bargiornale  
@bargiornale



L'utilità dei #feedback spiegata da @AndreaLaudadio di @EulabConsulting  
bargiornale.it/gestione/il-fe...

12:04 · 7 febbraio 2018



Segui @Bargiornale

## Facebook



Redazione Bargiornale  
2 hours ago

Nove mesi con il Drink Team 2018 di Bargiornale, nove ricette dedicate all'opera di 9 barman che hanno fatto la storia.