

Dolce o Secco?

L'ASTI Docg ideale per ogni momento conviviale, da oggi lo trovi sia Dolce che Secco.



PROPOSITO di 'spumantizzazione', l'ASTI docg utilizza il metodo **Martinotti**, inventato ad Asti dall'omonimo ricercatore alla fine del diciannovesimo secolo ed oggi utilizzato in tutto il mondo. Consiste nella 'presa di spuma' in grandi recipienti (autoclavi) a tenuta di pressione dove lieviti selezionati trasformano in modo naturale una piccola quantità di zucchero (quello già presente nell'uva) in alcool e anidride carbonica. Quest'ultima conferisce all'ASTI Docg una sovrappressione in bottiglia che permetterà di apprezzare il perlage nel calice, con la formazione di bollicine naturali fini e persistenti.

Tutto il ciclo di produzione utilizza il 'sistema del freddo' per conservare al meglio la freschezza e le caratteristiche dell'uva esclusivamente **Moscato bianco**.

Inconfondibile il profumo dell'ASTI Docg, intenso e fruttato con sentore di glicine, pesca, salvia, tiglio, fiori di acacia e molti altri ancora.



Il territorio fa la sua parte

Non è possibile parlare di un vino senza riferirsi al suo territorio: l'ASTI Docg, sia Dolce che Secco, nasce dall'uva Moscato bianco, coltivata sulle colline del sud Piemonte (Asti, Alessandria e Cuneo), riconosciuti dall'UNESCO Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Qui il suolo ricco di calcare e il microclima garantiscono all'uva le condizioni per esprimere al massimo i suoi aromi.

Il Consorzio aderisce a:



Come abbinare l'ASTI Docg

Dolce con dolce: l'abbinamento ideale con il dessert richiede bollicine dolci di cui l'ASTI Dolce Docg ne è l'eccellenza.



L'ASTI Secco Docg, diventa invece il protagonista assoluto negli aperitivi, anche nello Spritz, e a tavola dove viene abbinato a primi piatti, carni bianche, pesce e crostacei.



AZIENDE CHE PRODUCONO ASTI Secco Docg

- Acquesi
- Araldica
- Arione
- Banfi
- Bosca
- Bosio
- Cantamessa Aldo
- Cantina Sociale di Maranzana
- Cantina Sociale La Torre
- Cantina Vallebelbo
- Cantine Amerio
- Cantine Manfredi
- Casa Sant'Orsola
- Casa Vinicola Morando
- Cascina Bastieri
- Cascina Fonda
- Daffara & Grasso
- Dogliotti 1870
- Duchessa Lia
- Fontanafredda
- Gaglione Gian Luigi
- Gancia
- La Manna
- Perlino
- Santero
- Sarotto Roberto
- Soria Matteo
- Toso
- Tosti
- Tre Secoli

COSA SIGNIFICA DOCG

Docg è la denominazione di origine controllata e garantita. È regolamentata da un disciplinare che definisce il territorio di produzione, stabilisce le rese per ettaro e le caratteristiche organolettiche del prodotto imbottigliato. Il Consorzio dispone di un Laboratorio di ricerca e analisi, e di un team di agronomi che garantiscono i controlli sulla maturazione delle uve e sulla sicurezza alimentare.

Come servire l'ASTI Docg

TEMPERATURA IDEALE: 6/8

ASTI SECCO D.O.C.G.

ASTI DOLCE D.O.C.G.

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

