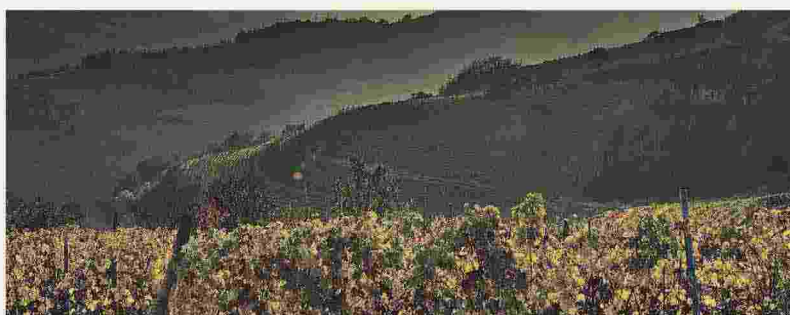




A cura di A. Manzoni & C.

L'ASTI DOCG, TRE VINI PER UN'UNICA ECCELLENZA



La combinazione perfetta tra territorio e tradizione per le tavole del mondo

Il Piemonte è la culla della storia enologica d'Italia.

Nella regione, c'è anche un altro primato, quello dello spumante italiano. Fu messo a punto nel 1895 ad Asti da Federico Martinotti. Il così detto metodo Martinotti è oggi utilizzato in tutto il mondo e, come 153 anni fa, consiste nella 'presa di spuma' in grandi recipienti 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 permette di apprezzare il perlage nel calice, con la formazione di bollicine naturali fini e persistenti.

Un territorio unico per un vino unico

Come l'ASTI, c'è solo l'ASTI. Territorio, tradizione e duro lavoro sono le componenti che sostengono l'unicità di un tesoro enologico accudito in 52 comuni tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo. Nella fascia di territorio oggi riconosciuta anche Patrimonio dell'Umanità UNESCO, le colline sono

incise dai Sorì, espressione del duro lavoro di contadini eroici non spaventati dalle pendenze e dalla fatica. Il terreno ricco di calcare è molto mineralizzato che un tempo era fondale marino unito al microclima, continentale ma ancora mitigato dalla vicinanza del mare, garantiscono ai vitigni le condizioni per esprimere al massimo gli aromi. Il 100% del prodotto è da uva Moscato bianco. È questa combinazione unica in tutto il territorio nazionale che permette all'ASTI Docg di manifestare all'apertura di ogni bottiglia un aroma subito intenso e fruttato con sentore di glicine, pesca, salvia, tiglio e fiori di acacia.



Mugghetto



Glicine



Pesche bianche

La novità del 2017

Un'uva pregiata per un territorio inconfondibile, aveva fino ad oggi prodotto due vini eccellenti come l'Asti Dolce Docg e il Moscato d'Asti Docg. A questi si è aggiunto l'Asti Secco Docg, che porta il nome Asti nel mondo dell'aperitivo e dell'accompagnamento del pasto. Lanciato sul mercato a fine 2017, questo spumante secco è frutto della grande tradizione piemontese nell'arte della vinificazione e conserva la forte identità che distingue lo spumante astigiano. Caratterizzato da un colore tra il paglierino e il dorato tenue, ha un bouquet ricco e fragrante tipico del vitigno, con delicati aromi floreali di acacia, lavanda, salvia, e fruttati di mela, pera e banana. Al palato è fresco con un sapore equilibrato e aromatico. Tutte queste caratteristiche, unite a una gradazione alcolica moderata (11-11,5%) e a un ridotto contenuto di zuccheri, lo qualificano tra i vini in grado di abbinarsi perfettamente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e primi piatti, in particolare risotti.

La garanzia DOCG

L'Asti Docg è una denominazione di origine controllata e garantita. Secco, Dolce e Moscato d'Asti, i Docg sono regolamentati 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 analisi che garantisce i controlli sulla maturazione delle uve e sulla sicurezza alimentare.



100% Moscato Bianco



100% prodotti enologici italiani



100% Garanzia

www.astidocg.it