

Asti DOCG

Asti Spumante

Zona di produzione:

Langhe - Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Moscato bianco.

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve moscato bianco. Spumantizzazione metodo Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. Affinamento in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale.

Colore:

Giallo paglierino tendente al dorato.

Profumo:

Caratteristico e tipico, con sentori di tiglio ed acacia, pesca e albicocca con parvenza di leggiadri profumi balsamici.

Aspetto visivo:

Spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

Sapore:

Fragrante e tipico dei Moscati, gradevolmente dolce, con note di salvia e fiori d'arancio.

Bottiglia:

Spumante Campana 750 gr. Limited edition, vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata di cui 7,0 gradi svolti.

