

## Asti DOCG

### Asti Spumante

**Anbaugebiet:**

Langhe, Piemont

**Weinberg:**

Anbaumethode niedriges Guyot-System mit 8-9 Knospen am fruchttragenden Ast.

**Rebsorte:**

Weißer Muskateller.

**Verarbeitung:**

Schaumwein aus der Weiterverarbeitung von weißen Muskatellertrauben. Versektung nach der langen Methode von Martinotti bei niederen Temperaturen in Druckkesseln. Reifung in Edelstahlwannen und anschließend in der Flasche, senkrecht gelagert.

**Farbe:**

Strohfarben bis goldgelb.

**Duft:**

Charakteristisch und typisch, mit Duften, die an Linde und Akazie, Pflaume und Aprikose erinnern, mit einem Anschein von lieblichen balsamischen Duften.

**Erscheinungsbild:**

Uppiger Schaum mit gutem Fortbestehen einer zarten Krone. Feine und anhaltende Perlage.

**Geschmack:**

Intensiv und typisch für Muskateller, angenehm süß, mit Noten von Salbei und Orangenblüten.

**Flasche:**

Sekt asche Campana 750 g, Limited Edition, Glasfarbe Uvav (grün).

**Verschluss:**

Durchm. 30,5x48

**Erhältliche Formate:**

Flasche 0,75 l

**Alkoholgehalt:**

12,50 bis 13,50 Prozent, je nach Jahrgang, wovon 7,0 Prozent entwickelt.

