

Asti DOCG

Asti Spumante

Anbaugebiet:

Langhe, Piemont

Weinberg:

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

Rebsorte:

Wei?er Muskateller.

Verarbeitung:

Schaumwein aus der Weiterverarbeitung von wei?en Muskatellertrauben. Versektion nach der langen Methode von Martinotti bei niederen Temperaturen in Druckkesseln. Reifung in Edelstahlwannen und anschlie?end in der Flasche, senkrecht gelagert.

Farbe:

Strohfarben bis goldgelb.

Duft:

Charakteristisch und typisch, mit Du?ften, die an Linde und Akazie, P?rsich und Aprikose erinnern, mit einem Anschein von lieblichen balsamischen Du?ften.

Erscheinungsbild:

U?ppiger Schaum mit gutem Fortbestehen einer zarten Krone. Feine und anhaltende Perlage.

Geschmack:

Intensiv und typisch fu?r Muskateller, angenehm su?ß, mit Noten von Salbei und Orangenblu?ten.

Flasche:

Sekt asche Campana 750 g, Limited Edition, Glasfarbe Uvag (gru?n).

Verschluss:

Durchm. 30,5x48

Erha?ltliche Formate:

Flasche 0,75 l

Alkoholgehalt:

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

