



VINO SPUMANTE / **METODO CLASSICO**



Asti dolce d.o.c.g. Metodo Classico

🔸 SPUMANTE BIANCO DOLCE D.O.C.G.

Tipologia: Asti spumante metodo classico, vino bianco, dolce, aromatico, ottenuto con il tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia.

Zona di produzione: specifici vigneti storici esposti a sud (suri) con età media dei vigneti che supera i 40 anni.

Vitigno: 100% Moscato bianco.

Colore: giallo paglierino con perlage sottile e persistente.

Profumo: delicatamente aromatico con sentori che ricordano agrumi miele e frutta secca.

Sapore: dolce, di buona complessità e struttura senza essere eccessivamente stucchevole.

Gradi: 8% vol. residuo zuccherino 90 g/l.

Metodo di spumantizzazione: è il metodo tradizionale classico della rifermentazione naturale in bottiglia con una durata della fermentazione di circa 30 giorni e successivo affinamento sui lieviti per 12 mesi.

Affinamento: da bersi giovane, ma si presta anche molto bene ad essere consumato dopo un affinamento di un paio di anni in bottiglia.

Temperatura di servizio: 6-7 °C.