



CANTINA  
ALICE BEL COLLE

VINO SPUMANTE / SELEZIONE VIGNE



## Classic

🔥 ASTI METODO CLASSICO 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.

**Colour:** light gold.

**Aroma:** powerful aromas of elderberries, fresh grapes, and yeasts.

**Palate:** rich and complex with medium sweetness, with flavours of grapes and yeasts and finishing cleanly with refreshing acidity.

**Region:** the Monferrato hills in the South of the provinces of Alessandria, Piemonte. South West aspects at altitudes between 250 and 400 m. Limestone-clay soil.

**Vineyard:** Piemonte low Guyot trellis. Average age of vines 30 years. Planting density 4,000-4,500 vines/ha.

**Analytic data:** Alcohol 8,0% vol, 95 g/l sugar, total acidity 6,5 g/l.

**How to serve it:** serve in small dessert glasses at a temperature of 8-10°C.

**Conservation:** keep it in dark places, with a constant temperature between 10 and 15 degrees. Drinking recommended within the first two years.

**Packaging:** in cases of 6 and 12 x 750-ml bottles.