



# 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.