

**DOGLIOTTI**  
1870



Italia, Piemonte

## ASTI SPUMANTE DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



L'Asti spumante DOCG è un vino bianco dolce considerato fratello del Moscato d'Asti DOCG, ma nella versione spumante. Per ottenerlo utilizziamo il Metodo Martinotti, che consiste nella rifermentazione in autoclave.

Perfetto per i brindisi, si abbina perfettamente con tutti i tipi di dolci. Ottimo da gustare come aperitivo. Viene utilizzato anche per preparare numerosi cocktails e long-drinks

**DENOMINAZIONE:** Asti Spumante Docg

**VITIGNO:** 100 % Moscato Bianco

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 7,5 % Vol

**COLORE:** Giallo paglierino tendente ad un dorato tenue, brillante

**PERLAGE:** Persistente, a grana fine e inesauribile

**SPUMA:** Allegra, viva e uniforme

**PROFUMO:** Molto spiccato ma allo stesso tempo delicato, pieno e composito. Ricorda l'aroma muschiato tipico dell'uva Moscato Bianco, il profumo dei fiori di acacia e dei fiori di bergamotto, e il buon odore della frutta d'estate e del limone

**SAPORE:** Dolce, equilibrato, aromatico e delicato

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 6 – 8 ° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Coppe da spumanti

**INVECCHIAMENTO:** Breve riposo in acciaio e successivo imbottigliamento

**CONSERVAZIONE:** Si consiglia di consumarlo giovane.

Da conservare in fresche cantine interrato o in ambienti con temperature basse e costanti

**ALLERGENI:** Contiene solfiti

