

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

