



Asti Spumante d.o.c.g. Premio Douja d'Or 2004



Questo spumante aromatico, a denominazione di origine controllata e garantita, nasce dall'uva coltivata in luoghi con esposizione e microclimi particolarmente favorevoli e presenta caratteristiche eccezionali che lo distinguono.

Fragrante, aromatico, equilibrato, di moderata alcolicità, con perlage fine e persistente, l'Asti Spumante è un capolavoro di profumi, armonie e colori.

Degustazione: ha **colore** giallo paglierino, con riflessi dorati che ricordano il sole di agosto; il **profumo** ricco e intenso, eppure delicato, con finale persistente, mantiene gli aromi tipici dell'uva di origine, e offre sensazioni che riportano a fiori di acacia e glicine, con sottofondo di sambuco, salvia sclarea, bergamotto, con note di agrumi e miele; il **gusto** è molto fresco, intenso, fragrante con sentori di fiori bianchi, note di pesca, albicocca e cedro maturo.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con i dolci, in particolare con gli amaretti e le torte fatte in casa, trova un interessante connubio anche con le pesche. D'estate sorprende come piacevolissimo dissetante.

Grado alcolico %: 7 gradi in volume

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Bicchieri consigliato: coppa o flûte

Conservazione: in luogo asciutto, buio e fresco tra 8 e 12 °C, al riparo dalla luce.

Capacità di invecchiamento: 2 anni



*Asti Spumante d.o.c.g.
Premio Douja d'Or 2004*

Specifiche enologiche

Tipo: bianco spumante

Vitigno: 100% moscato

Produzione media anno: 40.000 bottiglie da 750 ml.

Maturazione: non necessaria, data la caratteristica freschezza.

Affinamento: pronto dopo un mese di riposo dall'imbottigliamento

Temperatura di fermentazione: a 17 - 18 °C, fino al raggiungimento di 7 gradi alcolici, poi repentinamente abbassata a 0° per evitare la prosecuzione della fermentazione.

Durata della fermentazione: 15 - 20 giorni.

Fermentazione maolattica: è da evitare.

Epoca di imbottigliamento: durante l'annata.

Acidità totale: 5,8 g/l.

Ph: 3,20.

Vinificazione: L'uva parzialmente pigiata e intera è esaurita con le presse a polmone, il mosto refrigerato così ottenuto (max 75 litri ogni 100 kg. di uva) è refrigerato a bassa temperatura per evitare l'avvio di fermentazioni indesiderate; quindi è ripulito dalle parti solide in sospensione utilizzando centrifughe e filtri, infine è conservato in celle refrigerate a zero gradi. Durante il periodo di conservazione del mosto refrigerato è necessario ricorrere periodicamente alle filtrazioni che evitino l'innescio di fermentazioni spontanee e indesiderate. La successiva rifermentazione in autoclave, che segue il metodo Martinotti e usa lieviti selezionati, è arrestata in prossimità dei 7 gradi alcolici. Una filtrazione sterile precede infine la messa in bottiglia.

Territorio: Monferrato e Langhe nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

Terreno: argilloso - calcareo

Altimetria: 200 - 250 s.l.m.

Impianto: guyot semplice

Resa per ettaro: 75 ettolitri

Clima: inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte

Vendemmia: dall'8 al 15 settembre

