



ASTI SPUMANTE

MILLESIMATO

D.O.C.G.

0,75 cl

Vitigno: moscato bianco di Canelli 100%

Gradazione: 7,5% vol

Area di produzione: Cascina Spiotta, Sessame, AT

Esposizione: Sud-ovest

Altitudine: compresa tra i 320 e 400 m slm

Territorio: terreno argilloso e calcareo

Note degustative: esaltante ricchezza nei profumi e una carica olfattiva con note di salvia e miele con una bocca avvolgente splendidamente sostenuta da un giusto perlage. Conservare le bottiglie in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo a bassa gradazione alcolica, eccellente con tutti i desserts e per il brindisi finale. Servire a 6° C.

Vinificazione: Cascina Spiotta si trova al confine tra i comuni storici di Sessame e Canelli, già in Alta Langa. Qui la coltivazione del Moscato bianco aromatico trova la sua miglior espressione per la produzione di un Asti spumante d' eccellenza.

Dopo la spremitura soffice delle uve, il mosto ottenuto inizia la fermentazione in contenitori di acciaio, termo condizionati a pressione, alla temperatura di 15° C fino al raggiungimento di 7 (% vol.) gradi alcool. Per i successivi 5 mesi, effettuando rimontaggi settimanali, si effettua l'affinamento sur lies del vino. Prima della messa in commercio, dopo l'imbottigliamento, per riprendere la pienezza del colore e dell'aroma le bottiglie sono mantenute a riposo per circa un mese in locali termo condizionati.