



Asti


DOCG

7% alc. vol


 Moscato bianco

 Piemonte


Piedmont

 Terreni calcarei e argillosi, che danno origine a vini morbidi, intensi, dalle sensazioni olfattive complesse.


Calcareous and clayey soils, which give soft, intense wines, with complex olfactory sensations.

 Uno dei principali vantaggi dell'utilizzo del Metodo Martinotti è la conservazione degli aromi varietali aromatici dell'uva. I vini vengono posti in una grande vasca pressurizzata, dove gli zuccheri naturali e il lievito creano una fermentazione secondaria regalando bollicine delicate e spumose.

One of the key benefits to using Martinotti Method is the preservation of the aromatic and pure varietal aromas of the grape. The wines are placed in a large pressurized vat, where the natural sugars and the yeast create a secondary fermentation giving you delicate, frothy bubbles.


 Questo Asti ha un colore giallo paglierino delicato con un perlage elegante e invitante. Il bouquet è composto da miele, pesca e un tocco di agrumi.

This Asti has a delicate pale yellow color with an elegant and inviting perlage. The bouquet consists of honey, peach, and a touch of citrus.

 Da gustare da solo, o in abbinamento a cucine piccanti, come quella asiatica, oppure in accostamenti più tradizionali come dessert e pasticceria secca. Servire a 4-6°C


Enjoy on its own, with spicy Asian cuisine, or with more traditional pairings such as desserts and dry pastries. Serve at 4-6°C



 750 ml

 6 bt/ct


 80x120 eur-epal

 8056457510182

 750 g

 9,6 kg

 80 ct/pallet

 8056457510199

