



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

