

Gli Spumanti



L'Asti Spumante è una tradizione in Piemonte, un vino aromatico ed equilibrato nella sua struttura, prodotto con le migliori uve moscato bianco, selezionate nel cuore del Monferrato, zona DOCG per eccellenza.

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, un perlage fine e persistente, un profumo delicatamente aromatico e caratteristico che ben ricorda i sentori dell'uva moscato e di fiori di acacia, pesca ed albicocca.

Il gusto è dolce ed avvolge il palato con una elegante finezza.

Valamasca
• Asti DOCG - 750 ml •

Vitigno	Moscato 100%
Vinificazione	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione del mosto e rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
Gradazione alcolica	7 % Vol.*
Garde probabile	2 anni*
Temperatura di servizio	10° C.
Accostamenti gastronomici	Accompagna la piccola pasticceria secca o fresca, la torta di nocciole e dessert in genere.

*Dati medi indicativi