

## **ASTI SPUMANTE D.O.C.G. SOLIA”**

<b>Vitigni utilizzati:</b>	Moscato Bianco 100 %
<b>Resa media:</b>	55 hl/ettaro
<b>Gradazione alcolica:</b>	7,5 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	100 gr/l
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 – 10° C



Tutti gli spumanti del mondo (compreso il mitico Champagne) sono ottenuti con aggiunta in cantina di saccarosio per la presa di spuma. Per ottenere l’Asti Spumante “Solia”, invece, si lavora esclusivamente in vigneto, selezionando gli appezzamenti migliori con esposizioni a sud che vengono gestiti a basse rese (max 1,5 Kg. uva/pianta). L’uva moscato raggiunge la perfetta maturazione ed il mosto si presenta ricco di zuccheri e aromi primari; la presa di spuma avviene, quindi, in modo naturale **senza aggiunta di zucchero**.

Il risultato è un “SuperAsti”, ricco, esuberante nei profumi, con grande pienezza, mai stucchevole, dal finale lungo, intenso, di suprema eleganza e dall’ampia gamma di sfumature aromatiche.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

<b>Colore:</b>	Giallo paglierino o dorato tenue con riflessi verdolini
<b>Profumo:</b>	caratteristico, aromatico e delicatissimo
<b>Sapore:</b>	dolce, morbido, ricco, con spuma persistente, dal caratteristico aroma varietale dell’uva d’origine

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:**

Questo Asti è ottimo da abbinare a macedonie di frutta, crostate, torte di nocciole, piccola pasticceria, dolci al cucchiaino, torte con creme.

### **BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:**

**Coppa**



**Conservazione:** in ambiente fresco e al riparo dalla luce.