

ABBAZIA FORTUNA

ASTI DOCG



PRODOTTO

Categoria: Vino spumante dolce DOCG

Vitigni principali: Moscato Bianco

Vinificazione: Metodo Charmat (Martinotti) per almeno 30 giorni

Affinamento: Solo in serbatoi di acciaio inox

Vendemmia: 100% manuale

Terreno: Marne calcaree, arenarie, argille e depositi sabbiosi

Origine del prodotto: Italia - 51 comuni del Piemonte, situati nelle province di Asti, Cuneo e Alessandria

VALUTAZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino chiaro con perlage fine e persistente

Profumo: Intenso, fruttato e fragrante. Emergono aromi di uva Moscato con note di albicocca, pesca e fiori bianchi

Gusto: Dolce e aromatico; al palato è fine ed elegante, con un finale rinfrescante e un'acidità ben equilibrata

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: Conservare in posizione verticale, in luogo asciutto, fresco e buio. Non destinato all'invecchiamento; da bere giovane.

Abbinamenti: Grazie alla bassa gradazione alcolica è ideale per un momento rinfrescante, come aperitivo e come base per cocktail moderni. Ottimo con gelati, pasticceria e torte.

Temperatura di servizio: 6-10 °C. Servito a questa temperatura, il vino esprime pienamente la sua complessità aromatica e il suo equilibrio al palato.

Bicchiere consigliato: L'Asti DOCG si apprezza al meglio in un calice a tulipano, che preserva le bollicine ed esalta gli aromi fruttati e floreali.

Cont. netto	Alcol vol.	uccheri g/l	Acidità totale g/l	eso ottiglia	Codice doganale	Codice a arre
750 ml	7,5%	89-95	5-7	1,40 Kg	22041091	8001592005697