

## Asti Spumante DOCG - Cantico

---



**Regione.** Piemonte.



**Uve.** Moscato bianco 100%, raccolte a mano da vocati vigneti nella provincia di Asti.



**Vinificazione.** Pressatura soffice e filtrazione del mosto prima della fermentazione in autoclave a bassa temperatura secondo il metodo Charmat.



**Note gustative.** Colore giallo paglierino tenue. Profumo fresco, aromatico, fruttato, con note di banana, fiori bianchi e agrumi. Sapore dolce, fragrante, con un perlage elegante e persistente.



**Analisi.** Alcol 7,5% Vol; Acidità totale 6,3 g/l; Residuo zuccherino 90 g/l; Pressione 4 atmosfere.



**Gastronomia.** Ideale con dolci, dessert e frutta fresca. Servire ben fresco a 8 °C. Da bersi giovane e non invecchiare.



**Bottiglia.** "Spumante" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

