



SCHEDA ORGANOLETTICA /// ORGANOLEPTIC SHEET  
ASTI DOCG SECCO Denominazione di origine controllata e garantita  
SPUMANTE BIANCO DOLCE /// SWEET WHITE SPARKLING WINE

L'ASTI SECCO è nuovo,  
innovativo e al passo con i  
tempi senza dimenticare  
territorio e tradizioni.  
L'ASTI DOCG SECCO è  
l'evoluzione non dolce delle  
uve Moscato



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION	
VITIGNO	Moscato bianco
GRAPE VARIETAL	White Moscato.
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING	Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatra controllata eseguita con metodo Charmat
PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with method Charmat
PRESA DI SPUMA	20 - 30 giorni
FOAMING	20-30 days
AFFINAMENTO	1 mese
FINING	1 month
CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES	
ALCOL	11% vol
ALCOHOL	
RESIDUO ZUCCHERINO	30,00 g/l
RESIDUAL SUGAR	
ACIDITÀ TOTALE	5,5 g/l
TOTAL ACIDITY	
TIPOLOGIA	VINO SPUMANTE MOSCATO DRY
TYPOLOGY	DRY SPARKLING MOSCATO WINE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES	
COLORE	giallo paglierino con riflessi dorati brillanti
COLOUR	Light yellow with golden reflections.
PERLAGE	Fine e persistente
PERLAGE	Fine and persistant
PROFUMO	Fine, fruttato ed armonico
BOUQUET	Intense and delicate, sometimes it presents sage
SAPORE	vellutato, pieno, amabile
TASTE	Velvety, full
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C
SERVING TEMPERATURE	
ABBINAMENTI	particolarmente indicato per aperitivo
BEST SERVED WITH	ideal as aperitif
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Martinotti- Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	
CAPACITA'	0,75 lt
CONTENTS	