

TOSTI[®] 1820 Canelli

ASTI ROSE' DOCG

Dall'incontro di due grandi vitigni coltivati nella regione Piemonte, il Moscato e il Brachetto, nasce un rosé DOCG floreale, fruttato e naturalmente dolce.

Origine: Piemonte – Italia. Le uve provengono dalle colline intorno alla cantina a Canelli, storico territorio del Moscato, caratterizzato da suoli prevalentemente calcarei ideali per esprimere finezza aromatica e freschezza.

Vitigni: Moscato bianco di Canelli 70% – Brachetto d'Acqui 30%.

Vendemmia: Tra metà agosto e inizio settembre, nel momento di piena maturazione aromatica delle uve. Raccolta manuale e meccanica.

Vinificazione: Il Moscato viene pressato delicatamente subito dopo la raccolta delle uve per preservare i suoi aromi naturali. Le uve di Brachetto effettuano una breve macerazione di 24–48 ore per estrarre colore e profumi floreali prima della pressatura soffice. La spumantizzazione avviene mediante rifermentazione naturale in autoclave a temperatura controllata (circa 16°C).

Dati Tecnici

Alcol 6,5% vol

Zuccheri residui 70 g/l

Acidità totale 6 g/l

Pressione 5 bar

Profilo Sensoriale

Colore rosa tenue con riflessi luminosi. Perlage fine e persistente. Profumo con eleganti note floreali di rosa e sentori di frutta fresca. Gusto dolce, fresco e armonioso con finale lungo e fragrante.

Servizio

Temperatura di servizio 4–6 °C. Ideale come aperitivo, con dessert, pasticceria e frutta fresca.

Punti Chiave

- Blend di due tipologie di uve atte a dare DOCG aromatiche piemontesi
- Basso grado alcolico
- Profilo aromatico elegante
- Perfetto per aperitivo e dessert

Formato: 75 cl

