



## ASTI SECCO DOCG LE LUCCIOLE ORGANIC WINE

Tra i vigneti Le Lucciole, a Canelli, il terreno è lavorato secondo i dettami dell'agricoltura biologica e l'aria è incontaminata. In questo delimitato terreno di 5,9 ettari, ogni settembre la natura si rinnova regalando dolci prodigi: incantevoli lucciole e superlativi grappoli d'uva. Qui nasce Asti Secco Tosti dal 100% di uve di Moscato Bianco di Canelli da agricoltura biologica, raccolte a mano nel momento in cui ricchezza aromatica e acidità raggiungono il perfetto equilibrio. Coltivare in modo biologico in vigneto significa prendersi cura delle viti in armonia con la natura seguendo i metodi e i ritmi del passato. Nel vigneto è favorita la biodiversità con folti inerbimenti che agevolano il proliferare degli insetti che entrano in competizione tra loro limitando naturalmente quelli parassiti. Le viti producono meno e hanno grappoli e acini più piccoli, ma esprimono una ricchezza di profumi e sapori introvabili in prodotti non biologici.



**VITIGNO:** Moscato bianco di Canelli

**VIGNETO:** esposizione ottimale a sud con terreno prevalentemente calcareo. Densità di impianto di circa 4500 ceppi per ettaro con una resa di ca 70 q.li di uva per ettaro.

**VENDEMMIA:** le uve raggiunto l'equilibrio ideale tra acidità ed aromaticità vengono raccolte a mano e trasportate in cassette.

**VINIFICAZIONE:** tutte le lavorazioni e operazioni di cantina hanno l'obiettivo di mantenere intatte le qualità naturali delle uve raccolte. Durante la lenta fermentazione in autoclave i lieviti trasformano il profilo aromatico dell'uva liberando suadenti profumi che determinano la complessità di questo spumante. La speciale aggiunta finale di una piccola percentuale di mosto come liqueur d'expédition, apporta il naturale e limitato residuo zuccherino che caratterizza l'Asti Secco.

**PROFILO SENSORIALE:** Questo spumante rappresenta l'espressione di uno straordinario carattere fin ora sconosciuto del vitigno Moscato bianco; sintetizza in un bicchiere l'innovazione enologica, la tradizione delle nostre colline e il rispetto verso la natura ed i suoi ritmi. La spuma è intensa e cremosa. Il colore, giallo come la buccia dell'uva Moscato, è in perfetta armonia con le lunghe e fini catenelle di bollicine che, risalendo nel bicchiere, portano in superficie tutti gli aromi e la fragranza della natura. Al naso è un intrigante unione di note fruttate come ananas e frutto della passione e note agrumate di pompelmo rosa. Chiude una discreta nota tipica del moscato che gli dona una personalità forte ma contemporaneamente elegante. Al palato si colgono da subito l'armonia e l'equilibrio tra acidità, alcool e zuccheri. Un inaspettato corpo contrasta piacevolmente con la moderata acidità. L'esperienza gustativa diventa unica quando si libera nel retrogusto l'aromaticità che ripropone amplificate le sensazioni olfattive per poi lasciare spazio ad un finale molto persistente.

### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 11% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 17 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 3-4° C

