

TOSTI® 1820 Canelli

TOSTI ASTI DOCG SECCO - DRY

Le prime bollicine dry profumate

Grazie a un innovativo processo di vinificazione dalle antiche uve di moscato del nostro territorio - patrimonio UNESCO - abbiamo fatto nascere queste nuove e sorprendenti bollicine. Dagli aromi, dalla naturalità e dalla freschezza delle uve abbiamo ottenuto un nuovo modo di bere: SECCO, AROMATICO, BRIOSO, con solo 17 gr di zucchero per litro e 11% vol.



VITIGNO: 100% Moscato Bianco di Canelli

TERRITORIO: vigneti con la migliore esposizione nelle provincie di Asti, Cuneo e Alessandria

TERRENO: in prevalenza calcareo-argilloso

EPOCA DELLA VENDEMMIA: dalla fine di agosto a metà settembre

DATI TECNICI

ALCOOL: 11% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 17 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5,5 bar

PROFILO SENSORIALE

BOLLICINE: fitte e cariche di profumi rinfrescano con eleganza

COLORE: oro brillante

PROFUMO: delicatamente aromatico, accattivante, fresco.

Emergono sentori, agrumati ed eleganti per un aroma inebriante

SAPORE: stuzzicante e sconvolgente, mai provato.

Sapido e fresco con retrogusto molto netto e persistente

ABBINAMENTI: eroe dell'aperitivo si presta a supportare ogni scelta gastronomica

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 3-4°C