



### **CINZANO ASTI D.O.C.G.**

**Cinzano Asti D.O.C.G.** - il più rinomato tra tutti gli spumanti Cinzano, che nasce da uve Moscato bianco dell'area D.O.C.G. dell'Asti, nel cuore del Piemonte. Ogni sua coppa mantiene intatto il sapore vivo, delicatamente dolce ed equilibrato dell'uva Moscato.

Nell' Asti D.O.C.G. sono netti i riconoscimenti di erbe aromatiche come la salvia e vegetali di muschio. In bocca è "intenso e pieno" con piacevoli percezioni di pesca bianca e miele. E' sempre piacevolmente acidofilo, ha nette sensazioni gustative, dolci e aromatiche, senza mai diventare stucchevole.

#### **Cinzano Asti D.O.C.G.**

- Qualificazione: Vino Spumante Aromatico di Qualità D.O.C.G.
- Vitigno e zone d'origine: moscato bianco raccolto a piena maturazione nella zona collinare dell'Astigiano e delle Langhe.
- La zona di origine si sviluppa sul territorio di 52 comuni delle province di Cuneo, Asti e Alessandria.
- Spumantizzazione: fermentazione in autoclave mediante appropriata tecnologia atta a mantenere ed esaltare il caratteristico e peculiare aroma dell'uva Moscato.
- Perlage: a grana fine e persistente con spuma bianca, allegra e vivace.
- Colore: giallo paglierino.
- Profumo: caratteristico, intenso, con sentori floreali di acacia e ricordi di salvia.
- Sapore: dolce, aromatico, delicato e persistente, con fondo di miele e pesca bianca.
- Gradazione alcolica: 7% vol.

#### **Gli abbinamenti ideali**

Ideale il loro accostamento con dolci a pasta lievitata come il Panettone natalizio e la Colomba pasquale, Millefoglie alla crema, Bavarese alla vaniglia, Torta paradiso, Plum-cake, Torta sabbiosa e Torta alle nocciole.