



ASTI SPUMANTE DOCG - ABBAZIA



Prodotto - Product

**Categoria - Category**

Vino Spumante Dolce DOCG - Sweet Sparkling DOCG

**Uve Principali - Main Grapes**

Moscato bianco - Moscato white

**Vinificazione / Metodo - Vinification / Methode**

Vinificazione in bianco / Charmat - White / Charmat

Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**

Giallo paglierino brillante.
Brilliant straw-yellow colour.

**Bouquet - Nose**

Aromatico, complesso e intenso. Note di muschio, fiori di tiglio, miele e salvia.
Aromatic complex and intense bouquet. Notes of white musk, linden flowers, honey and sage.

**Gusto - Taste**

Aroma persistente e vellutato. Ricorda il gusto dell'uva appena raccolta.
Persistent and velvety aroma. It recalls the taste of fresh grapes.

Conservazione - Storage conditions



Conservare verticalmente in luogo fresco, asciutto e buio.
Keep vertically in a dry, fresh and dark place.

Suggerimenti - Pairs



Spumante tipico Piemontese, ideale per dolci, frutta e pasticceria secca. Ottimo per tutti i cibi leggeri e sofisticati. Può essere utilizzato anche per la realizzazione di gelati e dolci freddi. Aperitivo leggero e base per cocktails.
Sparkling wine typical of the Piedmont. It's ideal for cakes, fruit salad and dry pastries. Great for all light and sophisticated food. It can be used in the preparation of frozen desserts and ice creams. Light aperitif and base for cocktails.

Contenuto Net cont.	Gradazione Alcolica Alcohol vol.	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità totale gr/l Total acidity gr/l	Peso Bottiglia Bottle weight	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom code	Bar Code bottiglia Bottle Bar code
750 ml	7,5%	85-95	5-7	1,45 Kg	6-10 °C	22041091	8001592005901