

Asti Spumante La Selvatica



Il vigneto

Vitigni impiantati 100% moscato bianco
Numero di ceppi per ettaro 4000
Altitudine media 280 m s.l.m.
Esposizione sud-sud ovest
Giacitura collinare
Natura del terreno: marnoso – calcarea
Pendenza del terreno 20-30%

Il processo produttivo

L'uva moscato, aromatica per eccellenza, necessita di una tecnica di vinificazione particolare per conservare nel vino tutta la fragranza del frutto.

Immediatamente dopo la raccolta, rigorosamente a mano, l'uva viene pressata delicatamente e il mosto ottenuto reso brillante con chiarificazioni e filtrazioni.

Tale succo d'uva si conserva in vasche frigorifere, alla temperatura di due gradi sotto zero, sino al momento della fermentazione: questa si svolge in autoclave, per ottenere un vino vivace, con l'impiego di lieviti selezionati e condotta a temperatura controllata.

Il vino

Spuma abbondante e fine con perlage persistente

Colore giallo paglierino scarico.

Profumo aromatico, complesso ed intenso.

Sapore moderatamente dolce, con giusta presenza alcolica ben armonizzata con le sensazioni aromatiche, gradevolmente acidulo.

Abbinamenti: è il più famoso spumante italiano, ottimo con ogni tipo di dessert, dai dolci al cucchiaio alla pasticceria secca. Un brindisi con l'Asti riempie di significato non solo le grandi solennità dell'anno (Natale, Capodanno, ecc.) ma tutte le liete occasioni legate alla famiglia ed all'amicizia.

Contiene solfiti