

## ASTI SPUMANTE DOCG “Bel Piasì”

**Asti Spumante “Bel Piasì”** è lo spumante dolce principale nato nel 1991 di alta qualità. La sua spuma allegra allietta l’atmosfera di ogni festa e il brindisi è intrigante anche come aperitivo, cocktail e da fine pasto.



### denominazione

Asti Spumante DOCG

### tipologia

Asti Spumante, denominazione di origine controllata e garantita

### vitigno

Moscato 100%

### metodo di produzione

Diraspapigiatura delle uve e macerazione con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata per 30 giorni a circa 16° C. Presa di spuma in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati con ottenimento di una sovrappressione di 4,5 bar. Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a -4° C, poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane

### vista

Giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli, spuma fine e persistente

### profumo

Intenso, netto con note di agrumi, fiori bianchi (acacia e tiglio), di pesca, di miele e di caramello

### sapore

Pieno, equilibrato, dolce ma fragrante, grazie al suo spiccato contenuto acido con gradevole retrogusto amarognolo

### abbinamento

Paste secche, dolci a base di frutta chiara e di crema, panettone, torta di nocciole, formaggi particolari come il Castelmagno. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in ogni momento della giornata

### temperatura di servizio

5 ° C

## ASTI SPUMANTE DOCG “Bel Piasì”

**Asti Spumante “Bel Piasì”** is the most important sweet sparkling wine born in 1991, a won bet to have produced a high quality spumante with its joyful foam to cheer up every feast, pleasant toast as aperitif, cocktail and dessert.



### denomination

Asti Spumante DOCG

### type

Sweet Sparkling white wine, denomination of controlled and guaranteed origin

### grape variety

Moscato 100%

### production method

De-stemming and crushing, followed by maceration on the skins for several hours prior to squeezing in horizontal presses. White vinification with fermentation at controlled temperature for 30 days at 16°C. Formation of a light mousse in pressure tanks with the addition of selected yeasts. After the fermentation, stabilization with refrigeration at -4°C, then before bottling the wine undergoes microfiltration

### view

Straw-yellow with delicate greenish highlights, lively mousse and fine grained, persistent perlage

### nose

Intense Muscat grape aroma with clear overtones of oranges, white flowers as acacia and linden and peaches, honey and caramel

### taste

Well balanced, delicately sweet, but fragrant thanks to its marked acid content and its rather bitter aftertaste

### food pairing

Pastries, light-coloured fruit and cream-based desserts, panettone, hazelnut cakes. A very pleasant aperitif and thirst quencher at any time of the day

### serving temperature

5 °C