

## ASTI DOCG

### Descrizione

L'ASTI di COCCHI rappresenta l'antica scuola spumantista del più conosciuto Spumante aromatico del mondo.

Giulio Cocchi oggi lo produce in piccole quantità fermentando in tini di acciaio i moscati più fini e selezionati delle colline astigiane.

Cre moso e delicato nel gusto e profumatissimo nell'aroma, è il classico vino della festa rivolto a tutti grazie al suo carattere naturale ed al basso tenore alcolico. Tutti i colori delle bandiere dell'antico Palio di Asti sono raffigurati in questa bottiglia che Giulio Cocchi produce con esperienza ormai ultra centenaria.

### Uva

Moscato Bianco.

### Vinificazione e spumantizzazione

Ogni sforzo viene fatto in cantina per mantenere e esaltare quel fruttato e delicato aroma originale dell'uva con una pressatura dei grappoli interi per ottenere un mosto dolcissimo che fermenterà poi lentamente in tini d'acciaio fino a ottenere le finissime bollicine e la spuma che lo contraddistinguono.

### Degustazione

L'Asti Cocchi è uno spumante dolce dall'immediata fragranza aromatica dell'uva moscato e dall'aroma ricco, intenso e fruttato di glicine, acacia e miele. È caratterizzato da una dolcezza equilibrata e dal basso tenore alcolico (7%).

Ideale abbinato ai dessert, non può mancare in presenza di dolci a base di mandorle e nocciole.



**Giulio Cocchi Spumanti Srl**

via Liprandi, 21 – Cocconato 14023 (AT) - Telefono: +39 0141 907083 / +39 0141 600071

Info: [cocchi@cocchi.com](mailto:cocchi@cocchi.com) - Export: [export@cocchi.com](mailto:export@cocchi.com)

P.Iva 00203300058