



## CONSORZIO DELL'ASTI SPUMANTE E DEL MOSCATO D'ASTI DOCG

Il Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg è stato costituito il 17 dicembre 1932, adottando come marchio consortile San Secondo a cavallo, patrono di Asti, e proprio quest'anno festeggerà il prestigioso traguardo del 90esimo compleanno.

Lo scopo del Consorzio è quello di promuovere e tutelare le produzioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti, tipologie prodotte esclusivamente con l'uva Moscato bianco proveniente dai 9.900 ettari dell'area che comprende 51 Comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Oltre 1400 ettari hanno una pendenza superiore al 40% e di questi 330 ettari hanno una pendenza maggiore del 50%: si tratta dei vigneti storicamente soprannominati "Sori", dove non è possibile utilizzare mezzi meccanici e il lavoro può essere svolto solo a mano.

Le prime colline del vino ad essere inserite nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco sono state proprio quelle dell'Asti.

Le 1013 aziende consorziate sono divise tra 50 case spumantistiche, 778 aziende viticole, 153 aziende vitivinicole, 17 aziende vinificatrici, 15 cantine cooperative.

La produzione annuale si attesta attorno a 100 milioni di bottiglie, di cui circa 60 milioni di Asti Spumante e 40 milioni di Moscato d'Asti. Sono le bollicine tra le più utilizzate per i brindisi nel mondo: oltre il 90% della produzione infatti viene esportata all'estero. Tra le particolarità principali di questi vini, la caratterizzazione aromatica tipica del Moscato, che rimanda alle qualità organolettiche dell'uva, consentendo ai consumatori di assaporarne i profumi e gli aromi tipici.

A partire dal 2021 il Consorzio ha siglato una partnership globale con ATP Tour, diventando Official Sparkling Wine dell'ATP Tour e Silver Partner delle Nitto ATP Finals di Torino.

Il Presidente del Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti è Lorenzo Barbero.

**Asti Spumante:** Il suo profumo è fragrante e floreale con sentori di tiglio e acacia, mentre il suo sapore è delicatamente aromatico ed equilibrato con una moderata alcolicità. Ottimo come aperitivo, si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e primi piatti. Inoltre, può essere impiegato in mixologia come base di gustosi cocktail. È stata recentemente ampliata la sua gamma di tipologie, differenziate in base al residuo zuccherino: le definizioni Brut, Extra Brut, Brut Nature e Pas Dosé si sono aggiunte a Demi Sec, Secco\Dry ed Extra Dry.

**Moscato d'Asti:** Il suo profumo è fragrante e floreale con sentori di salvia, mentre il suo sapore è delicatamente dolce e aromatico con un basso tenore alcolico. In miscelazione è l'ingrediente ideale per drink gustosi e naturalmente dolci.

