

## COCCHI ASTI DOCG

### Descrizione

L'ASTI di COCCHI rappresenta l'antica scuola spumantistica 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. Cremoso 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.

