



Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvín"

**CERUTTI**

## **Asti Cesare d.o.c.g.**

### **DATI TECNICI**

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

Castiglione Tinella.

#### **VITIGNO**

Moscato bianco.

#### **COLORE**

da paglierino a giallo dorato assai tenue.

#### **PROFUMO**

dell'uva Moscato, assai spiccato, delicatissimo.

#### **SAPORE**

aromatico caratteristico di Moscato; delicatamente dolce, equilibrato.

#### **GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA**

12 gradi, con alcol svolto minimo 7 gradi, massimo 9,5.

#### **INVECCHIAMENTO**

non prescritto, si consiglia di consumarlo giovane.

#### **TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE**

6-8°C.



### **CARATTERISTICHE**

L'Asti Spumante ritorna agli antichi fasti con ASTI CESARE, dopo trent'anni di attività ed in onore del padre Cesare e della precedente generazione di esperti moscatisti, Ca' du Ciuvín fa rivivere quello che sul finire del secolo scorso era chiamato "Moscato Champagne", ispirandosi ai grandi maestri spumantisti che fecero conoscere in tutto il mondo questo straordinario vino.

E' un ritorno alla tradizione: prima fermentazione in vasca ed esclusiva rifermentazione in bottiglia, sboccatura per l'eliminazione del sedimento e ritappatura finale, come nel metodo classico. Alla degustazione si presenta con un aroma intenso e graziosamente muschiato, esaltato dalla fragranza e soavità del sapore che ricorda l'uva matura. Una nota dolce e invitante che viene rafforzata da una piacevole sapidità. Lo sprigionarsi persistente di bollicine finissime, sono un irresistibile richiamo al brindisi.

Servire in coppa alla temperatura dai 6-8°C.