



## **Il Consorzio presenta a Milano il nuovo ASTI Secco**

*La nuova versione secca dell'ASTI Docg porta una nota "glam" nel mondo delle bollicine  
Dal Moscato bianco, uno spumante dal profumo e dall'aroma inconfondibili*

MILANO, 28 novembre 2017 - Il Consorzio per la Tutela dell'ASTI, dal 1932 impegnato nella tutela, valorizzazione e promozione dell'ASTI spumante e del MOSCATO d'ASTI, presenta oggi a Milano allo Spazio Gessi l'ultimo nato: **l'ASTI Secco Docg**.

Celebre in tutto il mondo per le sue bollicine dolci, lo sparkling wine sabauda allarga il proprio raggio d'azione e va oltre il tradizionale brindisi per le feste con questa nuova tipologia che ben si adatta ad altri momenti di socializzazione. Grazie al suo ridotto contenuto di zuccheri rispetto alla versione dolce è infatti uno **spumante secco** unico nel suo genere, ideale per il momento dell'aperitivo e a tutto pasto.

Ottenuto esclusivamente dall'uva Moscato bianco coltivata nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo, dove i paesaggi vitivinicoli sono patrimonio dell'Umanità riconosciuti dall'Unesco, il nuovo ASTI Secco è frutto della grande tradizione piemontese nell'arte della vinificazione e nella spumantizzazione e conserva quindi la forte identità che contraddistingue lo spumante astigiano.

*"L'ASTI Secco - commenta **Romano Dogliotti, presidente del Consorzio dell'ASTI Docg** - completa la gamma della Denominazione, portando nel mondo degli spumanti secchi qualcosa che non c'era: il profumo e l'aroma inconfondibile del Moscato bianco. In altre parole, il grande albero del Moscato bianco di Canelli, che fa nascere l'ASTI spumante Dolce Docg e il MOSCATO d'ASTI Docg, ora offre un frutto in più: l'ASTI Secco Docg".*

La tecnica di spumantizzazione - messa a punto con il contributo del laboratorio di ricerca e analisi del Consorzio di Tutela e la supervisione del professor Rocco Di Stefano, tra i maggiori esperti del settore enologico - prevede particolari condizioni di fermentazione del mosto con lieviti selezionati. Il risultato è unico e sorprendente, con un quadro gustativo e olfattivo equilibrato e armonioso.

*"Ricerche di mercato - spiega **Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio** - confermano che il nuovo ASTI Secco ha le carte in regola per entrare in un mercato grande e complesso, confrontandosi con denominazioni agguerrite e di successo, con l'obiettivo di sedurre nuovi consumatori, soprattutto tra i Millennials".*

Sedici i marchi già presenti sul mercato (Araldica Castelvero, Arione, Azienda Agricola Matteo Soria, Bosca, Bosio, Cantina Tre Secoli, Cascina Fonda, Cuvage, Duchessa Lia, Fontanafredda, Sant'Orsola, Tosti, Manfredi Aldo & C., Santero, Sarotto, Toso). La produzione ad oggi è di circa 700 mila bottiglie, numeri contenuti per una graduale e continua crescita all'insegna della qualità.



Parallelamente al lancio del nuovo prodotto, presentato in anteprima ufficiale a Roma il 22 novembre, il Consorzio ha avviato infatti un progetto strategico per il riposizionamento di tutta la denominazione, in Italia e all'estero. Alla base di questo lavoro, le attività all'insegna della filosofia "rural glam" che, come l'ASTI, fonde l'autenticità di una terra unica con il fascino dell'eleganza, della sensualità e della seduzione. Lo storytelling (ideato dall'agenzia HUB09) punta proprio sul profumo, sul fascino dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato riconosciuti patrimonio mondiale dell'UNESCO e sul concetto di convivialità. La stessa narrazione affonda le radici nel territorio e da questo riparte per rilanciare le occasioni di consumo.

*"Da oggi al primo semestre del 2018 – prosegue il **direttore Bosticco** – avremo attività di animazione nei bar, nei ristoranti e negli alberghi più importanti del territorio di produzione, affiancata da una nuova comunicazione nazionale on line e off line. Il 31 dicembre, ad Asti, si brinderà all'anno nuovo con ASTI Secco, ASTI Dolce, MOSCATO d'ASTI e una grandissima interprete della musica italiana: Elisa. Un concerto gratuito, un momento di incontro e piacere tra migliaia di fans dell'artista e le bollicine sabaude".*

E le novità non finiscono qui. Tra i progetti in cantiere si segnala infatti un patto di alleanza in dolcezza tra Asti e Alba: dal Moscato al cioccolato, dalle nocciole al miele, offriranno a marzo 2018 un programma comune di eventi che coinvolgeranno le aziende e i prodotti agricoli tipici più significativi del territorio.

### **L'ASTI Secco**

L'ASTI Secco ha ottenuto la DOCG nell'agosto 2017.

Al palato dona una sensazione di freschezza che ben si sposa con il momento dell'aperitivo e a tutto pasto. Il profumo richiama delicati aromi floreali (acacia, lavanda, salvia) e fruttati (mela, pera, banana). Si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e a primi piatti, come il risotto. Di moderata gradazione, va servito freddo a 4-5 gradi.

### **Il mondo dell'ASTI Docg**

L'Asti DOCG si ottiene dall'uva Moscato bianca coltivata in 52 comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. La coltivazione si estende per circa 10.000 ettari, le aziende viticole interessate sono 3700. La produzione annuale supera gli 85 milioni di bottiglie, di cui 54 milioni di ASTI e 31 milioni di MOSCATO d'ASTI. L'85% circa della produzione viene esportata. Il Consorzio opera per la tutela, la valorizzazione e la promozione dell'ASTI Docg e del MOSCATO d'ASTI Docg in Italia e nel mondo. Svolge funzioni di controllo sull'intera filiera e vigila sulle contraffazioni della denominazione.

Le aziende consorziate sono 1109 divise tra 53 case spumantiere, 1023 aziende viticole, di cui 116 vitivinicole, 17 aziende vinificatrici, 16 cantine cooperative.

Il presidente del Consorzio è Romano Dogliotti, il direttore è Giorgio Bosticco.

### **CONTATTI Evento Milano**

Raffaele Minervini- e-mail: raffaeleminervini@gmail.com

**Ufficio stampa Fcomm**, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti +39 366 7062302 e-mail francescapelagotti@fcomm.it,

Laura Marangon +39 347 3754169 e-mail lauramarangon@fcomm.it,

Sonia Gambino Cell: +39 342 0686448 – e-mail: soniagambino@fcomm.it

Consorzio dell'ASTI DOCG - Piazza Roma 10 - 14100 ASTI – [comunicazione@astidocg.it](mailto:comunicazione@astidocg.it)