



Comunicato stampa

## VINO, VINITALY IN FERMENTO PER L'ASTI DOCG DAL CONSORZIO PIÙ ANTICO D'ITALIA I TREND ENOLOGICI PIÙ FUTURIBILI

(Asti, 28 marzo 2023). Sarà un Vinitaly declinato al futuro quello dell'Asti spumante e del Moscato d'Asti, in partenza con il **Consorzio Asti Docg** (pad.10 stand D3) verso il 55° Salone internazionale dei vini e distillati (Veronafiere, 2-5 aprile) con una collettiva di aziende e decine di espositori diretti, con qualche novità in valigia. Realtà consortile più antica in Italia e antesignano delle bollicine aromatiche, l'Asti Docg si presenta infatti tra le denominazioni più futuribili e spontaneamente trendy, con proposte che spaziano dalla mixology a base di Asti spumante alle versioni "naturalmente" low alcol del Moscato d'Asti, protagoniste di abbinamenti inediti in cucina.

Una contaminazione elevata al quadrato, quella tra **pasticceria, vino e mixology**, che animerà il quartier generale consortile sotto la regia del bartender Giorgio Facchinetti in tutte le giornate della manifestazione, grazie alla partnership con i Maestri Pasticceri di Ampì, ospiti fissi del Consorzio: domenica 2 aprile con Massimo Alverà (ore 12.30, Pasticceria Alverà di Cortina d'Ampezzo), lunedì 3 con Carlo Pozza (ore 13, Pasticceria Davenicio di Arzignano), martedì 4 con Riccardo Ferracina (ore 14.30, Pasticceria Ferracina di Camisano Vicentino), e mercoledì 5 con Alessandro Busato (ore 11.00, Pasticceria Busato di Isola della Scala). **"Come le vibrazioni dell'Asti aiutano i Mixologist"** è invece il tema della masterclass, sempre a cura di Facchinetti, che domenica 2 aprile (ore 16.30, area Mixology, Palaexpo 2° piano) presenterà oltre al classico Asti Signature due cocktail inediti: Mr Tom (a base di Asti Dry) e Ginger Easter (a base di Soda al Moscato d'Asti). Le tre proposte saranno anche ai banchi di degustazione di Vinitaly and the City, il fuori salone riservato ai wine lover in programma nel centro storico di Verona, nella serata di domenica (ore 21).

Sul fronte tasting, si parte domenica 2 aprile con una degustazione **"Metodo Classico e Metodo Martinotti"** (ore 11), un excursus sugli spumanti della Docg guidato da Gianfrancesco Innocente, autore – tra gli altri – di "Sciampagna", un volume di quasi 250 pagine sullo spumante classico italiano che sarà presentato proprio in sede di tasting; gli assaggi in calice saranno poi accompagnati dalle creazioni dei Maestri Pasticceri di Ampì. Spazio al **Moscato d'Asti** nella verticale condotta dal wine blogger Francesco Saverio Russo (lunedì 3 aprile, ore 11), mentre si concentrerà su **Asti dry, extra dry e Brut** il direttore editoriale di Ais Nicola Bonera (mercoledì 5 aprile, ore 11). A queste si aggiunge, tra le novità, l'appuntamento dedicato al **Canelli** in occasione del passaggio a Docg (martedì 4 aprile, ore 12), sempre guidato da Bonera.

*Le degustazioni e gli appuntamenti allo stand del Consorzio Asti Docg sono aperti ai visitatori di Vinitaly. È consigliata la prenotazione tramite l'indirizzo mail: [consorzio@astidocg.it](mailto:consorzio@astidocg.it) (indicare nell'oggetto "Prenotazione masterclass Vinitaly" e specificare nome, cognome e numero di telefono nel corpo della mail).*

[www.astidocg.it](http://www.astidocg.it)

### Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress

Simone Velasco (327.9131676 - [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it));

Benny Lonardi (393.4555590 - [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it));

Sara Faroni (328.6617921 - [ufficiostampa@ispropress.it](mailto:ufficiostampa@ispropress.it)).