



Comunicato stampa

**VINO, ASTI SPUMANTE E MOSCATO D'ASTI NEI CALICI DEGLI INTERNAZIONALI BNL D'ITALIA  
PER IL TERZO ANNO CONSECUTIVO L'ASTI DOCG È OFFICIAL SPARKLING WINE DELL'ATP MASTERS 1000 DI  
ROMA**

(Asti, 23 aprile 2024). Triplo ace per il Consorzio Asti Docg che per il terzo anno consecutivo si conferma il partner enoico degli Internazionali BNL d'Italia, in calendario dal 6 al 19 maggio a Roma. L'Asti Spumante e il Moscato d'Asti - in veste di *official sparkling wine* del torneo presentato oggi in conferenza stampa – celebreranno le vittorie dei tennisti in campo e accompagneranno i momenti conviviali fuori le superfici in terra rossa del Foro Italico.

“È per noi un onore essere ancora una volta nei calici dell'élite mondiale del tennis, per di più in un momento storico in cui anche gli atleti azzurri si stanno distinguendo per le loro prestazioni vincenti – ha commentato il presidente del Consorzio Asti Docg, Lorenzo Barbero -. Continuiamo una collaborazione che si sta rivelando sempre più significativa - sia per la caratura globale degli eventi che per il target di appassionati in grado di raggiungere - che culminerà con le Nitto Atp Finals dove anche per i prossimi due anni saremo a Torino tra i *silver partner* dell'atto conclusivo della stagione tennistica in cui si sfidano i migliori otto giocatori al mondo”.

L'Atp Masters 1000 in programma nella capitale è uno degli appuntamenti più prestigiosi del circuito che si gioca sulla terra battuta. Per l'edizione numero 81 al momento sono previsti nel tabellone principale dodici italiani. A guidare il gruppo tricolore, Jannik Sinner, numero 2 della classifica Atp, seguito da Lorenzo Musetti, Matteo Arnaldi, l'ambassador del Consorzio Lorenzo Sonogo, Flavio Cobolli, Luciano Darderi, Luca Nardi oltre alle wild card assegnate a Matteo Berrettini, Fabio Fognini, Matteo Gigante, Giulio Zeppieri e Andrea Vavassori.

**Consorzio Asti Docg.** Il Consorzio dell'Asti Docg, che opera a tutela dell'area produttiva, è tra le realtà consortili più antiche d'Italia. Il vitigno Moscato Bianco che dà vita alla Docg piemontese, nelle tipologie Asti Spumante e Moscato d'Asti, è coltivato in 51 comuni della Provincia di Alessandria, Asti e Cuneo per un'estensione di circa 10mila ettari rientranti nel paesaggio vitivinicolo Patrimonio Mondiale dell'Umanità, il primo in Italia, riconosciuto dall'Unesco nel 2014 (“Paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato”).

**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)).