

BARBERA D'ASTI DOCG, PIEMONTE DOC ROSATO E GRIGNOLINO D'ASTI DOC

PROTAGONISTI DELL'ESTATE

Costigliole d'Asti 10 luglio 2025 – L'estate, con le sue giornate luminose, le tavole all'aperto, i brindisi tra amici e la voglia di momenti leggeri ma autentici, è la **stagione in cui il piacere del vino si fa più spontaneo**, legato al calore della compagnia e alla bellezza di un paesaggio condiviso. In questo scenario, i vini del Monferrato, dalla **Barbera d'Asti DOCG al Grignolino d'Asti DOC**, fino al **Piemonte DOC Rosato**, si rivelano **compagni ideali**: freschi, versatili, conviviali. Vini che raccontano una terra generosa e appassionata, ma che sanno parlare il linguaggio del presente, fatto di gusto, semplicità e qualità.

“Le denominazioni del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato rappresentano un modello di equilibrio tra tradizione e innovazione. Come Consorzio, crediamo che la vera modernità stia nel saper offrire vini versatili, riconoscibili e coerenti con le nuove esigenze dei consumatori” afferma **Vitaliano Maccario Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato** *“La Barbera d'Asti DOCG, il Grignolino d'Asti DOC e il Piemonte DOC Rosato, solo per citarne alcuni, parlano un linguaggio attuale: sono vini autentici, versatili, capaci di adattarsi a stagioni, stili di vita e abitudini nuove, senza perdere identità. La vera forza dei vini del Monferrato sta proprio qui: nell'essere contemporanei per vocazione, senza inseguire mode, ma offrendo risposte concrete a un consumatore sempre più attento alla qualità, alla bevibilità e al valore del vino che sceglie.”*

Fresca e vibrante, la **Barbera d'Asti DOCG**, dimostra una sorprendente versatilità anche nei mesi più caldi. Servita intorno ai **14–16°C**, rivela una personalità fruttata e dinamica, con note di ciliegia, mora, spezie dolci e una caratteristica acidità che dona energia al sorso. Perfetta da condividere nelle sere d'estate, la Barbera d'Asti **servita fresca rappresenta una nuova idea di convivialità: più contemporanea, più pop, ma sempre all'insegna della qualità**. Un vino che unisce tradizione e modernità, capace di incontrare il gusto di un consumatore curioso, attento e consapevole, che non rinuncia al piacere di un eccellente vino rosso, anche in piena estate. Il **Grignolino d'Asti DOC** è certamente uno degli antichi vitigni piemontesi che impreziosiscono il panorama vinicolo e trova la sua

culla nel territorio compreso tra Asti e Casale Monferrato. La sua anima leggera ma complessa lo rende **perfetto per essere servito fresco, tra i 12 e i 14°C**. Una temperatura che ne esalta le note fruttate e di sottobosco spesso accompagnate da caratteristici sentori di pepe bianco, rivelandone la sorprendente attitudine contemporanea. Il Grignolino è un vino che **gioca con il tempo e con le regole**, e che oggi trova nuova linfa in un consumo più rilassato e quotidiano, capace di raccontare la profondità del Monferrato con un linguaggio moderno. Il **Piemonte DOC Rosato** si caratterizza per un colore che può variare dal rosa tenue al cerasuolo, con un profumo delicato e piacevole, spesso fruttato e floreale. Al palato, è **fresco, secco e morbido, con una buona acidità e sapidità**. Può essere ottenuto da un assemblaggio di uve tipiche del Monferrato, come Barbera, Dolcetto, Freisa, Nebbiolo, Croatina Cortese e Chardonnay. Delicato, con note di fiori freschi, frutta rossa e talvolta anche di glicine. Fresco, secco, morbido e armonico, con una buona acidità che lo rende piacevole. **Ideale anche come aperitivo, si serve generalmente fresco, tra i 10 e i 12°C è il compagno ideale per le serate estive da trascorrere in riva al mare.**

IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 421 aziende associate e 13 denominazione tutelate.