



Comunicato stampa

**Vino, Consorzio Asti DOP: il futuro è rosé. Primo brindisi oggi a Vinitaly per la nuova tipologia**

**RICAGNO (PRES. CONS.): passo strategico per intercettare nuovi consumatori e nuove occasioni di consumo**

(Verona-Vinitaly, 14 aprile 2026). Non più solo brindisi rituali ma un consumo più contemporaneo, capace di intercettare un pubblico nuovo e maggiormente consapevole. È con questo obiettivo che il Consorzio Asti Docg ufficializza il debutto dell'Asti Rosé, protagonista oggi di un primo brindisi simbolico nel corso della terza giornata di Vinitaly (Veronafiere, 12-15 aprile).

La nuova tipologia è stata inserita ufficialmente nel disciplinare lo scorso 23 marzo, al termine di un iter avviato a fine 2023. Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, il prodotto potrà essere declinato in tutte le varianti, dal dolce all'extra brut, lasciando alle aziende ampi margini di personalizzazione stilistica anche in funzione dei mercati di destinazione. Il nuovo prodotto, imbottigliabile a partire da trenta giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, è un blend composto da uve Moscato destinate all'Asti Docg (dal 70% al 90%) e uve Brachetto destinate al Brachetto d'Acqui Docg (dal 10% al 30%). Ad oggi sono una decina le aziende che hanno avviato la preproduzione o la sperimentazione, ma il numero è destinato ad ampliarsi nei prossimi mesi. Le prime stime indicano una produzione iniziale compresa tra i 5 e i 10 milioni di bottiglie, cifre variabili in base alla risposta del mercato. E proprio l'interesse già manifestato da distributori e importatori delle bollicine aromatiche piemontesi conferma come Europa (Regno Unito incluso), Nord America e – compatibilmente con le attuali contingenze – Russia rappresentino al momento i principali sbocchi, senza dimenticare il mercato interno.

“L'ingresso dell'Asti Rosé nel disciplinare rappresenta un passaggio rilevante, che valorizza la storia e l'identità enologica del nostro territorio – dichiara Stefano Ricagno, presidente del Consorzio Asti Docg –. Si tratta di unicum nel panorama italiano, capace di unire due vitigni entrambi aromatici. A Vinitaly celebriamo oggi simbolicamente questo traguardo, primo passo di un percorso destinato a svilupparsi nei prossimi mesi. Con questa nuova tipologia – conclude Ricagno – vogliamo individuare nuovi consumatori e nuove occasioni di consumo, superando una lettura tradizionale legata a momenti specifici e aprendo la denominazione a modalità di fruizione sempre più versatili e attuali”.

Sul fronte del target, le prime rilevazioni del Consorzio individuano come pubblico di riferimento una fascia prevalentemente femminile, tra i 35 e i 50 anni: consumatrici con una buona familiarità con il vino, attente alla qualità e inclini alla sperimentazione.

**Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress**

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

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