ASTI & MOSCATO D'ASTI EXPERIENCE 2019

Un'anteprima esclusiva per scoprire i profumi e l'eleganza dell'Asti e del Moscato d'Asti docg a 45 giorni dalla vendemmia, ma anche un'occasione per conoscere la freschezza e longevità delle vecchie annate.

Asti, 28 novembre – Ha preso il via oggi "**Asti & Moscato d'Asti Experience"** (28 - 29 novembre), evento organizzato dal **Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti docg** e rivolto a 25 giornalisti delle più importanti testate e riviste di settore italiane. Il press tour permetterà agli ospiti di conoscere il nostro territorio e degustare non solo la **vendemmia 2019**, che si preannuncia di grande qualità, ma anche campioni storici che testimoniano la capacità di invecchiamento della **Denominazione** simbolo del **Made in Italy.**

Dopo la cena di benvenuto, questa mattina i giornalisti hanno partecipato ad una masterclass condotta da **Guido Bezzo,** Responsabile tecnico del laboratorio consortile, e **Mauro Carosso**, delegato **AIS** di Torino, dove sono state presentate 4 tipologie della Denominazione: **Asti Dolce**, **Asti Dolce 'metodo classico' 24 mesi**, **Asti secco e Moscato d'Asti docg** proposto in **4** diverse annate, ciascuna caratterizzata da una chiara identità. Al loro fianco l'agronomo **Dott. Daniele Eberle**, che ha illustrato lo stato del vitigno e del territorio. I campioni in degustazione hanno offerto un'ampia panoramica sulla prima Denominazione italiana ad essere messa in bottiglia con tutta la sua carica **Rural & Glam**. Gli ospiti fin dai primi assaggi hanno notato le differenze organolettiche dei vini proposti.

Dell'**Asti Dolce** è piaciuta la chiara impronta muschiata, che porta con sé note di acacia, glicine, arancio e miele di montagna, arricchite da sensazioni speziate di

sambuco e bergamotto. La tipologia **Secca** o **Dry** si è affermata per la sua straordinaria freschezza in bocca, con evidenti richiami di salvia, lavanda, mela e banana. Dal canto suo il **Moscato d'Asti docg** è stato apprezzato per la sua finezza, con un bouquet che richiama al glicine e all'albicocca, in cui evidenti sono le note di salvia e fiori d'arancio.

I campioni di **Moscato d'Asti 2003** hanno invece permesso di scoprire la **freschezza** e la capacità evolutiva del nostro Moscato. Per quanto esprima fin da subito un bouquet ampio e complesso è infatti un vino in grado di sviluppare nel tempo un profilo organolettico di assoluta qualità, come soltanto i più grandi vini riescono a fare.

Per il pomeriggio è previsto un emozionante tour in elicottero che permetterà inoltre di godere dei panorami delle colline dell'Asti e del Moscato d'Asti docg, dal 2014 Patrimonio Unesco. Ed è proprio in virtù di questa bellezza che recentemente il Consorzio ha deciso di promuovere un progetto di **brandizzazione del territorio**, finalizzato a creare una rete identitaria tra territorio e produttori, rappresentata da installazioni di acciaio Corten sulle quali campeggia il nuovo logo della Denominazione.

Il gruppo proseguirà poi la sua visita scendendo nelle stupende cattedrali sotterranee patrimonio dell'Unesco della città di **Canelli**, gallerie scavate nella roccia dove le bollicine si affinano e che hanno reso famosa la piccola cittadina astigiana in tutto il mondo. La **città di Asti** sarà poi protagonista con la Cripta di Sant'Anastasio, suggestiva location dove lo chef **Mariuccia Ferrero** del San Marco di Canelli delizierà gli ospiti con le eccellenze locali in abbinamento alla nostra docg.

Venerdì 29 si continua con il walk-around tasting alla **Casa dell'Asti** in Piazza Roma, dove gli ospiti incontreranno i singoli produttori, che nel far assaggiare le loro etichette avranno modo di raccontare in prima persona la storia e la filosofia

della loro azienda. Ultimo appuntamento di questo tour tra vini, borghi e storia sarà la mostra '**Monet e gli impressionisti'**, in corso di svolgimento nei locali di **Palazzo Mazzetti** ad Asti.

Si preannuncia un'esperienza totalizzante, durante la quale emergeranno non solo i tratti organolettici distintivi della Denominazione, ma soprattutto il grande patrimonio territoriale, umano e culturale che rende quello dell'**Asti** e del **Moscato d'Asti docg** il terroir di eccellenza per l'uva Moscato bianco.

Partendo dalle colline del **Piemonte** la Denominazione è pronta ad incontrare con il Millesimo 2019 i tanti wine lover sparsi in ogni parte del globo, che ne fanno le bollicine aromatiche più vendute al mondo, testimonial universali dell'**Italian lifestyle.**

Comunicazione & Media relations del Consorzio dell'Asti DOCG
Raffaele Minervini
bouquetagency@outlook.com - +39 327 7439083