

Asti DOCG o Asti Spumante DOCG Metodo Classico



Questo vino è prodotto con la tecnica della rifermentazione in bottiglia e ha una lavorazione più lunga e complessa. E' infatti più raro e più costoso.

Colore: giallo paglierino o dorato ■

Odore: ha sentori di crosta di pane, frutta esotica, miele, salvia



Abbinamento

Provalo con una torta paradiso o con una torta millefoglie. Il suo sapore dolce ed aromatico si abbinerà perfettamente a questi dessert.



Attenzione: le bollicine dello spumante metodo classico sono molto più piccole e persistenti.