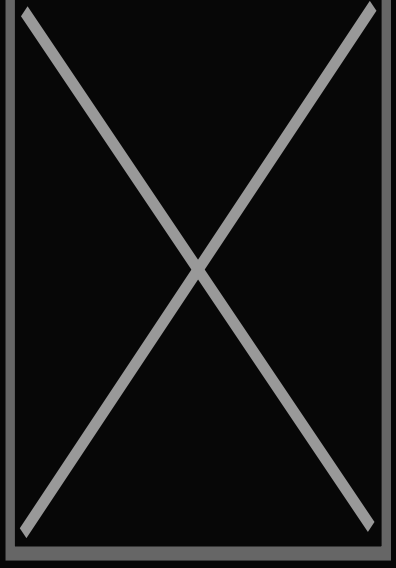
Sarunè (Cantine Toso): il primo Asti Secco DOCG senza solfiti aggiunti

sarune-6ee3afd1

Solo **13.200 bottiglie**, numerate una ad una. Sarà un’edizione limitata, la prima produzione di **Sarunè** , il primo **Asti Secco DOCG senza solfiti aggiunti**. L’impresa eroica, oltre che enoica, è della **Cantina Toso** di Cossano Belbo (CN), cultori del Moscato d’Asti DOCG e dell’Asti DOCG da cinque generazioni.

Ognuno degli oltre 50mila pregiati grappoli d’uva necessari per questa produzione esclusiva è stato selezionato e raccolto a mano nei vigneti di eccellenza situati in Località Marini e San Grato a Santo Stefano Belbo e a Canelli, scelti per esposizione e tipologia dei terreni, che conferiscono al frutto particolare aromaticità e acidità. Coltivate con uno scrupoloso lavoro in vigna, grazie alla fondamentale collaborazione con gli agricoltori, sono state raccolte a mano al grado perfetto di maturazione, deposte con amorevole cura in cassette e trasportate nel modo più veloce e gentile, per arrivare integre e perfette in cantina, dove sono state sottoposte a **trattamento con neve carbonica**, necessario per raffreddare i grappoli e proteggere ogni singolo acino con una pellicola naturale che impedisce all’ossigeno di depositarsi, evitando quindi l’ossidazione. Per prelevare solo il fiore del mosto, la parte migliore, è stata utilizzata la sgrondatura, anziché la pressatura. Se il disciplinare dell’Asti Secco DOCG prevede che da un chilo di uva si possa ottenere una bottiglia, per ottenere una bottiglia di Sarunè sono stati utilizzati ben due chili di uva.



Il **Moscato Bianco** utilizzato per produrre Sarunè, in questo caso dell’ottima annata 2017, è dunque un’uva perfetta sotto tutti i punti di vista. Solo la perfezione della materia prima e un metodo di lavorazione con estrema attenzione e cura permettono infatti di produrre un Asti Secco senza l’aggiunta di solfiti, i conservanti comunemente utilizzati nell’industria alimentare per inibire l’azione di batteri che potrebbero deteriorare il prodotto e di enzimi che, a contatto con l’ossigeno, potrebbero far perdere al prodotto il suo gusto originale.

Sarunè senza solfiti aggiunti è un Asti Secco fresco, **gradevolmente aromatico e fragrante**. Di colore giallo paglierino brillante, ha perlage fine e persistente. Il profumo è aromatico, con note di agrumi e sentori di fiori di sambuco. In bocca è secco, morbido ed equilibrato, con un finale lungo e sapido. Eccellente come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti, carni bianche, crudité di verdure, piatti a base di pesce e frutti di mare.

Il nome “Sarunè” evoca il soprannome di **Pietro Toso**, seconda generazione della famiglia tuttora alla guida della cantina: commerciante di vini che costruiva da sé i carri di legno con cui trasportava le botti, era chiamato Pietro du Sarun.

Tra le prime cantine a misurarsi con la produzione dell’innovativo **Asti Secco DOCG**, il primo spumante secco prodotto con uve Moscato Bianco, tipicamente destinate alla produzione di vini spumanti dolci, con Sarunè la Cantina Toso di Cossano Belbo ha scritto una nuova importante pagina nella storia enologica del Piemonte.