L’Asti Secco DOCG di Duchessa Lia entra nel canale HoReCa

duchessa-lia-asti-secco-docg-packaging-horeca-9ba9c184

Per presentarsi ai professionisti di questo settore, l’Asti Secco DOCG si veste di un packaging nuovo ed esclusivo, riservato all’Horeca: un’elegante etichetta nera riveste il corpo della bottiglia, contrastando con la sua tonalità perlata. Un passo che segnala il grande consenso ricevuto dall’Asti Secco DOCG, spumante nato da un’innovativa modalità di vinificazione del vitigno Moscato bianco studiata per anni e messa sapientemente a punto da Duchessa Lia: grazie a particolari condizioni di contatto con i lieviti, si è ottenuta una versione dry dell’Asti, un risultato originale e sorprendente con un quadro gustativo ed olfattivo equilibrato ed armonioso.

Un successo testimoniato dai prestigiosi riconoscimenti ottenuti in soli due anni, a livello nazionale e internazionale: l’Asti Secco DOCG Duchessa Lia, infatti, ha conquistato prima il premio “Asia Gold” al concorso Asia Wine Trophy, organizzato dal Deutsche Wein Marketing, poi il “Premio Douja D’Or” e infine la “Gold Medal” al Korean Wine Challenge.

L’Asti Secco DOCG si pregia di caratteristiche olfattive e gustative che soddisfano tutti i palati: infatti, grazie alla sua tecnica di produzione, porta con sé l’aroma inconfondibile del vitigno Moscato, ma allo stesso tempo il sapore finale risulta secco, asciutto e fresco. Alla vista, presenta un colore giallo paglierino con delicati riflessi dorati; all’olfatto, il bouquet rivela sentori fruttati e note floreali di glicine e di acacia. Il perlage fine, ma persistente, e la sua bassa gradazione alcoolica (10,5 %) lo rendono leggero e piacevole ad ogni sorso. Brioso ed elegante, l’Asti Secco DOCG si caratterizza per la sua valida versatilità: l’equilibrio delle note olfattive e gustative, infatti, lo porta a essere ideale dall’inizio alla fine del pasto. Servito ben freddo (6°), è ottimo sia come frizzante aperitivo sia in accompagnamento a piatti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi e salumi; amatissimo anche dai più giovani per il brindisi finale in ogni occasione di festa,

L’Asti Secco DOCG è il risultato della storica tradizione di Duchessa Lia che, da sempre, crede nella potenzialità del Moscato bianco, vitigno simbolo delle colline piemontesi e coltivato in una vasta area

tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria. Duchessa Lia, premium brand delle Cantine Capetta di Santo Stefano Belbo (CN), seleziona accuratamente i vini dai migliori terroir piemontesi e li affina ponendo la massima attenzione alla valorizzazione varietale, per trasferire così nel bicchiere l'identità territoriale di ciascuna varietà. Il grande impegno delle generazioni familiari e dei numerosi conferenti che credono nel valore del terroir si fonde con le moderne tecnologie delle cantine per garantire un prodotto finale sempre unico, originale e qualitativamente eccellente: un prodotto che ora viene riservato, nel suo esclusivo packaging, al canale Horeca.