# Il Consorzio presenta a Milano il nuovo ASTI Secco

asti-secco-c60a2ae1

Il Consorzio per la Tutela dell'ASTI, dal 1932 impegnato nella tutela, valorizzazione e promozione dell'ASTI spumante e del MOSCATO d'ASTI, ha presentato ieri a Milano allo Spazio Gessi l'ultimo nato: l'ASTI Secco Docg. Celebre in tutto il mondo per le sue bollicine dolci, lo sparkling wine sabaudo allarga il proprio raggio d'azione e va oltre il tradizionale brindisi per le feste con questa nuova tipologia che ben si adatta ad altri momenti di socializzazione. Grazie al suo ridotto contenuto di zuccheri rispetto alla versione dolce è infatti uno spumante secco unico nel suo genere, ideale per il momento dell'aperitivo e a tutto pasto.

Ottenuto esclusivamente dall'uva Moscato bianco coltivata nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo, dove i paesaggi vitivinicoli sono patrimonio dell'Umanità riconosciuti dall'Unesco, il nuovo ASTI Secco è frutto della grande tradizione piemontese nell'arte della vinificazione e nella spumantizzazione e conserva quindi la forte identità che contraddistingue lo spumante astigiano.

*"L'ASTI Secco* - commenta **Romano Dogliotti**, presidente del Consorzio dell'ASTI Docg – *completa la gamma della Denominazione, portando nel mondo degli spumanti secchi qualcosa che non c'era: il profumo e l'aroma inconfondibile del Moscato bianco. In altre parole, il grande albero del Moscato bianco di Canelli, che fa nascere l'ASTI spumante Dolce Docg e il MOSCATO d'ASTI Docg, ora offre un frutto in più: l'ASTI Secco Docg".*

La tecnica di spumantizzazione - messa a punto con il contribuito del laboratorio di ricerca e analisi del Consorzio di Tutela e la supervisione del professor Rocco Di Stefano, tra i maggiori esperti del settore enologico - prevede particolari condizioni di fermentazione del mosto con lieviti selezionati. Il risultato è unico e sorprendente, con un quadro gustativo e olfattivo equilibrato e armonioso.

*“Ricerche di mercato* - spiega **Giorgio Bosticco**, direttore del Consorzio - *confermano che il nuovo ASTI Secco ha le carte in regola per entrare in un mercato grande e complesso, confrontandosi con denominazioni agguerrite e di successo, con l’obiettivo di sedurre nuovi consumatori, soprattutto tra i Millennials”.*

Sedici i marchi già presenti sul mercato (Araldica Castelvero, Arione, Azienda Agricola Matteo Soria, Bosca, Bosio, Cantina Tre Secoli, Cascina Fonda, Cuvage, Duchessa Lia, Fontanafredda, Sant’Orsola, Tosti, Manfredi Aldo & C., Santero, Sarotto, Toso). La produzione ad oggi è di circa 700 mila bottiglie, numeri contenuti per una graduale e continua crescita all’insegna della qualità.



Parallelamente al lancio del nuovo prodotto, presentato in anteprima ufficiale a Roma il 22 novembre, il Consorzio ha avviato infatti un progetto strategico per il riposizionamento di tutta la denominazione, in Italia e all’estero. Alla base di questo lavoro, le attività all’insegna della filosofia “rural glam” che, come l’ASTI, fonde l’autenticità di una terra unica con il fascino dell’eleganza, della sensualità e della seduzione. Lo storytelling (ideato dall’agenzia HUB09) punta proprio sul profumo, sul fascino dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato riconosciuti patrimonio mondiale dell’UNESCO e sul concetto di convivialità. La stessa narrazione affonda le radici nel territorio e da questo riparte per rilanciare le occasioni di consumo.

*“Da oggi al primo semestre del 2018* – prosegue il direttore Bosticco – *avremo attività di animazione nei bar, nei ristoranti e negli alberghi più importanti del territorio di produzione, affiancata da una nuova comunicazione nazionale on line e off line. Il 31 dicembre, ad Asti, si brinderà all’anno nuovo con ASTI Secco, ASTI Dolce, MOSCATO d’ASTI e una grandissima interprete della musica italiana: Elisa. Un concerto gratuito, un momento di incontro e piacere tra migliaia di fans dell’artista e le bollicine sabaude”.*

E le novità non finiscono qui. Tra i progetti in cantiere si segnala infatti un patto di alleanza in dolcezza tra Asti e Alba: dal Moscato al cioccolato, dalle nocciole al miele, offriranno a marzo 2018 un programma comune di eventi che coinvolgeranno le aziende e i prodotti agricoli tipici più significativi del territorio.