Asti Secco DOCG Toso tra i protagonisti a DeGustando

astiseccotoso-44182f41

Si è svolta giovedì 22 marzo al Teatro Regio di Torino la terza edizione di DeGustando, un percorso gastronomico in 10 piatti firmati da 10 grandi Chef della scena piemontese: Andrea Larossa (Ristorante Larossa), Claudio Vicina (Ristorante Casa Vicina), Christian Mandura (Geranio Ristorante), Cesare Grandi (La Limonaia), Ded Gaci (La Madia), Santino Nicosia (Al Garamond), Gabriele Boffa (Relais Sant'Uffizio), Stefano Sforza (Les Petites Madeleines - Turin Palace Hotel), Enzo Gola (Cà Mentin) e Matteo Rossi (Ristorante Villa Prato).

Tra i pochi vini selezionati per accompagnare i pregiati piatti era presente il nuovissimo Asti Secco Docg Toso, che ha stupito gli ospiti della serata con le sue inimitabili bollicine. Nel viaggio gastronomico reso possibile dalle isole gourmet allestite nel foyer del Teatro, dove gli Chef hanno raccontato e servito i piatti studiati per la serata, gli ospiti hanno potuto anche scoprire le sorprendenti virtù di una nuova tipologia di Spumante, l'Asti Secco, appena nato dopo anni di sperimentazione e ricerca, risultato di una sfida enologica impegnativa. Tutti sanno che dal Moscato Bianco si producono da sempre ottimi vini e spumanti dolci, che per la loro peculiarità hanno conquistato il pubblico di tutto il mondo. Oggi, con queste stesse è possibile produrre un grande spumante secco dalla spiccata e inconfondibile personalità.

La casa vinicola TOSO di Cossano Belbo, con oltre cento anni di tradizione ed esperienza, è stata tra le prime cantine a cimentarsi in questa nuova prova, per produrre un Asti Secco DOCG che vuole restare particolarmente fedele all'origine della materia prima, conservando le caratteristiche note aromatiche del vitigno. Fresco ed equilibrato, l'Asti Secco DOCG Toso sprigiona in modo garbato e inconfondibile le note di salvia, agrumi e pesca bianca. Al palato si presenta di buona struttura, secco ed equilibrato, con una buona freschezza e con piacevoli note acide e sapide. Questa sua doppia essenza lo rende particolarmente intrigante.

“È un eccellente aperitivo – ha spiegato **Gianfranco Toso**, Direttore Generale e IV generazione della cantina di proprietà famigliare – *e le sue caratteristiche lo rendono anche particolarmente adatto agli abbinamenti a tavola. Accompagna egregiamente antipasti freddi, carni bianche, piatti a base di pesce e frutti di mare, ma crediamo profondamente in questo prodotto e nel suo potenziale. Stiamo sperimentando molto in questo periodo, avvalendoci della collaborazione di importanti partner dell’alta cucina. È per questo motivo che abbiamo voluto essere presenti a questo importante appuntamento, che in sole tre edizioni ha saputo conquistare un pubblico di raffinati gourmet.”*

Toso – che vende oltre il 60% dei suoi prodotti all’estero – sta già raccogliendo riscontri interessanti per questo prodotto, soprattutto dalla vicina Francia. *“Vogliamo però che l’Asti Secco venga conosciuto e apprezzato prima di tutto nel suo territorio, in Piemonte e in Italia. – conclude Toso – E manifestazioni come questa sono dunque fondamentali per promuovere il nostro nuovo spumante presso la ristorazione d’eccellenza della nostra regione.”*