

Tradizione piemontese e nuovi trend di consumo: Toso presenta il nuovo Asti Rosé DOCG

e5921cbd-cb32-4cf6-b41f-013cac271615

Cresce l'offerta dedicata al canale horeca e al consumo fuori casa di Toso che presenta il nuovo **Asti Rosé DOCG**, punto d'incontro tra la grande tradizione spumantistica piemontese e i nuovi trend di consumo internazionali. Una novità che arriva in seguito ad una svolta storica per l'intera denominazione (recentemente eletta "Vino piemontese dell'anno 2026"): l'ufficializzazione dell'Asti Rosé all'interno del disciplinare di produzione dell'Asti DOCG, pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 23 marzo 2026.

Il blend: identità territoriale e bilanciamento perfetto

Toso ha accolto questa importante evoluzione presentando un prodotto frutto di un lungo studio e pensato per rispondere alle richieste di un consumatore moderno sempre più orientato verso un consumo consapevole, un moderato contenuto alcolico (*low-alcohol*) e una maggiore versatilità nelle occasioni di consumo.

Quote

Come da disciplinare, si tratta di un sapiente blend che unisce due vitigni aromatici simbolo del Piemonte: il Moscato Bianco e il Brachetto, che dona al vino la tipica sfumatura rosata. Abbiamo scelto di avere la massima presenza di Moscato prevista dal disciplinare (90%) per mantenere intatta la firma inconfondibile dell'Asti DOCG classico. Il 10% di Brachetto non sovrasta il bouquet ma lo rifinisce con un leggero profilo floreale e fruttato, sorretto da un perlage fine e persistente. Inoltre, il residuo zuccherino più basso rispetto all'Asti Dolce, (65 g/l vs. 90 g/l) rende il nostro Asti Rosé molto più versatile, perché funziona magnificamente non solo con dessert a base di frutta o crostate, ma

anche come aperitivo moderno.

Erica Enzo, enologa dell'azienda Toso

Focus su Gen-Z e mercati internazionali

Con questa novità, [Toso](#) si conferma così un interprete d'avanguardia del comparto spumantistico, capace di valorizzare il patrimonio locale attraverso una chiave di lettura contemporanea.

Quote

Il segmento dei vini rosati spumanti e la richiesta di prodotti a contenuto alcolico moderato sono in costante espansione a livello globale. Il nostro Asti Rosé DOCG si inserisce strategicamente in questa nicchia, puntando a presidiare i segmenti di consumatori, come la Gen-Z, e i mercati internazionali dove il binomio tra aromaticità dolce e colore rosa è fortemente attrattivo. Il nostro obiettivo con l'Asti Rosé DOCG non è solo quello di ampliare la gamma, ma di dimostrare come la tradizione secolare di Toso sappia evolversi offrendo una declinazione contemporanea, fresca e sostenibile dell'eccellenza spumantistica piemontese.

Alessandro Toso, Responsabile Marketing di Toso