



Tosti Asti



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Asti | Italie



Cépages
Muscat (100%)



Producteur
Tosti 1820 à Canelli (Italie)



Commentaire

Fondée en 1820 à Canelli, au cœur du Piémont italien, Tosti1820 est une maison historique spécialisée dans l'élaboration de vins effervescents et de vermouths. Depuis sept générations, l'entreprise familiale perpétue un savoir-faire alliant tradition et innovation, en sélectionnant les meilleurs terroirs et cépages italiens. Reconnue pour son expertise dans les vins mousseux, Tosti1820 propose une gamme variée de cuvées emblématiques, dont son Asti DOCG élaboré exclusivement à partir de raisins Moscato Bianco di Canelli et incarnant la grande tradition des vins effervescents doux du Piémont, réinterprétée dans un style moderne et élégant. Les raisins, récoltés manuellement dans les meilleurs vignobles autour de Canelli, sont vinifiés avec soin avant une lente prise de mousse en cuves d'acier, permettant de préserver toute la richesse aromatique du cépage. Avec son faible degré d'alcool (7 % vol.) et sa fraîcheur naturelle, cette cuvée exprime pleinement le savoir-faire historique de la maison Tosti1820 et l'authenticité de son terroir.



Dégustation

La robe d'un jaune paille brillant est animée par un perlage fin, régulier et persistant. Le nez, intensément aromatique, dévoile de délicates notes florales et fruitées caractéristiques du Moscato Bianco. En bouche, la douceur, la fraîcheur et l'acidité s'équilibrent harmonieusement, offrant une texture légère et une belle vivacité. La finale, longue et élégante, laisse s'exprimer les arômes naturels du raisin, apportant une sensation gourmande et raffinée. Servi entre 4 et 6 °C, il accompagne idéalement les desserts, les pâtisseries sèches, les fruits frais, les glaces, mais peut également surprendre tout au long d'un repas convivial.



Formats et conditionnements