



Tosti Oro 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. ORO Asti DOCG représente l'expression la plus premium du savoir-faire de Tosti1820. Présentée dans l'emblématique bouteille de la maison, habillée pour l'occasion d'une élégante finition dorée, cette cuvée associe excellence œnologique et raffinement visuel. Élaborée à partir de Moscato Bianco di Canelli issu des meilleurs vignobles situés autour de Canelli, elle bénéficie d'un long processus de fermentation et d'élevage de près de quatre mois, apportant structure, complexité et fraîcheur à ce vin naturellement doux, tout en préservant l'expression aromatique authentique du cépage.



Dégustation

Robe jaune paille lumineuse aux reflets scintillants, animée par une mousse abondante et un perlage fin, régulier et persistant. Le nez séduit par son intensité aromatique, mêlant des notes florales délicates et de séduisants arômes fruités caractéristiques du Moscato Bianco. En bouche, la douceur naturelle du vin s'équilibre parfaitement avec une acidité fraîche et vivifiante, offrant une texture harmonieuse, élégante et gourmande. La finale, longue et parfumée, prolonge les arômes du raisin frais et laisse une impression de finesse remarquable. Servi entre 4 et 6 °C, il accompagne idéalement les desserts, les fruits frais, les pâtisseries raffinées ou les moments de célébration.



Formats et conditionnements