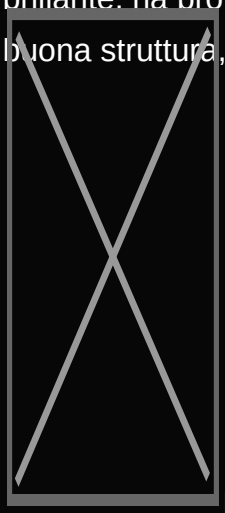
Asti Secco DOCG Toso: le bollicine protagoniste del Natale 2019

toso-sarune-asti-secco-senza-solfiti-a-ef18b154

Dalle colline cuneesi, astigiane ed alessandrine, nasce l’Asti Secco DOCG, spumante secco, fresco ed equilibrato, con le caratteristiche note aromatiche dell’uva Moscato. Dal colore giallo paglierino brillante, ha profumo aromatico, con 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.



L’ultima novità di Casa Toso è **Sarunè**, il primo Asti Secco DOCG senza solfiti aggiunti. Prodotto in solo 13.200 bottiglie numerate, nasce da uno scrupoloso lavoro in vigna e da grappoli straordinariamente intatti. Fresco, gradevolmente aromatico e fragrante, di colore giallo paglierino brillante, ha perlage fine e persistente. Il profumo è aromatico, con note floreali di acacia, biancospino, sambuco, fiori di arancio, glicine e note fruttate di agrumi (bergamotto), pesca bianca. In bocca è secco, morbido ed equilibrato, con un finale lungo e sapido.

Toso è da sempre attenta al tema “solfiti” e da anni lavora per una riduzione sensibile del tenore di solforosa sull’intera gamma di prodotti, fino ad arrivare alla produzione di questo spumante senza solfiti aggiunti. Per poter vinificare in assenza di solfiti, Toso ha lavorato sulla materia prima partendo da uve di eccellente sanità, raccolte rigorosamente a mano, con un attenta lavorazione per evitare l’ossidazione dell’acino.