

COSSANO BELBO (CN), AZIENDA TOSO PROPONE IL NUOVO ASTI SECCO DOCG PRODOTTO CON LE UVE DI MOSCATO BIANCO



Category: [Enogastronomia](#)

La **Valle del Belbo** ed in particolare il paese di **Cossano Belbo** (Cn), ospita la sede dell'**Azienda Toso**, un territorio in cui le colline delle Langhe cominciano a salire più in alto ed il Moscato diventa il vitigno più amato e rappresentativo. Per questo, dalla selezione delle migliori uve coltivate tra le colline cuneesi, astigiane ed alessandrine nasce il nuovo **Asti Secco DOCG Toso**, un ottimo spumante, fresco ed equilibrato, che si differenzia da qualsiasi altro per le caratteristiche note aromatiche delle uve di Moscato Bianco con cui è prodotto.



L'Asti Secco DOCG non è solo nuovo ma innovativo, perché prima non esisteva. Questa tipologia di spumante è arrivata sul mercato negli ultimi mesi del 2017 e rappresenta una nuova sfida per l'enologia piemontese: da sempre il Moscato Bianco è noto infatti per dar vita ad ottimi vini e spumanti dolci, che con la loro peculiarità hanno saputo conquistare tutto il mondo. Oggi è possibile produrre con queste stesse uve un grande spumante secco dalla spiccata e inconfondibile personalità.

L'Asti Secco DOCG Toso è il risultato di un metodo produttivo che ha fortemente voluto mantenere le particolari e caratteristiche note aromatiche del Moscato. La famiglia Toso, alla guida dell'omonima cantina, si è messa alla prova per produrre uno spumante secco da queste uve, coinvolgendo nella grande sfida tutte le persone che lavorano con l'azienda: dai viticoltori conferenti, così preziosi per la qualità dell'uva, agli enologi e tecnici, che con la loro competenza la trasformano in ottimo vino. L'obiettivo primario è stato ottenere un prodotto fedele all'origine della materia prima, frutto di un territorio di eccellenza, che si esprime con la sua identità

nel suo vitigno più tipico.

Tutto ciò si coglie alla perfezione da un calice di Asti Secco DOCG Toso, che 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. E' intrigante per questa sua doppia essenza.

Eccellente come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti freddi, carni bianche, piatti a base di pesce e frutti di mare. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche, si consiglia di servire molto freddo, a 4°C.

Come tutti gli spumanti di Casa Toso, anche il nuovo Asti Secco DOCG ha un basso contenuto di anidride solforosa, ingrediente utilizzato in enologia per le sue proprietà antiossidanti e antisettiche. La filosofia produttiva di Toso privilegia infatti la naturalità dei vini. Questo è possibile grazie a una grande attenzione lungo tutta la filiera, dal lavoro in vigna alla cantina. Solo con la selezione dei migliori grappoli e con una lavorazione estremamente delicata e accurata le qualità originarie dell'uva si conservano in modo ottimale, consentendo così un minore residuo di anidride solforosa.

✘ **Azienda Toso S.P.A.** è una cantina di proprietà familiare da 4 generazioni. Nella sede di Cossano Belbo (Cn), territorio di eccellenza immerso tra le colline delle Langhe, nascono tutti i prodotti di Casa Toso, spumanti, vini, vermouth e liquori. Inoltre è stato allestito anche il Museo Enologico Toso, una ricca collezione di oggetti e attrezzature della tradizione contadina. Oltre ai comuni canali di distribuzione, il consumatore può scoprire l'intera gamma di Casa Toso con una visita presso l'enobottega, adiacente alla sede di Cossano Belbo oppure visitando lo shop on line sul sito dell'azienda.

www.toso.it

(i.c.)

