



ASTI SPUMANTE D.O.C.G.

Lo Spumante italiano più rinomato nel mondo. Proviene da mosto fiore di uve del vitigno Moscato coltivato nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo. Delicatamente dolce e sottilmente aromatico, è uno stupendo Spumante da dessert. Va servito fresco a 14°C.

The best known of Italian sparkling wines.

Produced with Moscato grapes cultivated in the provinces of Asti, Alessandria and Cuneo. Delicately sweet and aromatic, excellent with desserts. Serve chilled at 14°C.

FESTIVAL SPUMANTE DOLCE

Ottimo Spumante da dessert. La sua nota delicatamente dolce lo rende insuperabile in accompagnamento a torte e crostate di frutta. Si consiglia di servirlo freddo intorno ai 10°C.

Excellent sparkling wine for dessert. Its delicate sweetness accompanies fruit flans and gateaux particularly well. Suggested serving temperature 10°C.