



Settanta etichette dell'Asti docg al Vinitaly per esaltare la versatilità dello spumante piemontese

25 Marzo 2025 

ASTI - Dalla mixology agli abbinamenti gastronomici, tradizionali e inediti, fino alle immancabili degustazioni: il Consorzio Asti Docg arriva a Verona per la 57esima edizione di Vinitaly puntando sulla versatilità.

Nello stand all'Area H Food Court dal 6 al 9 aprile la denominazione spumantistica più antica d'Italia declina la sua duttilità in un fitto calendario di appuntamenti che spaziano dall'arte della miscelazione ai pairing culinari senza dimenticare gli assaggi in purezza al bancone istituzionale di 70 etichette tra Asti Spumante e Moscato d'Asti.

A tagliare il nastro del programma dell'ente consortile "Bollicine stellate e miscelate", dove domenica 6 aprile (ore 12) i cocktail del bartender e brand ambassador della denominazione **Giorgio Facchinetti** incontrano la cucina dello chef stella Michelin **Massimo Camia**, con l'appuntamento riproposto poi nelle giornate di lunedì 7 (ore 12) e mercoledì 9 (ore 11,30).

Chiude la domenica "La merenda aromatica firmata Asti Docg" (ore 16) con le bollicine piemontesi che accompagnano lo Zabajone al Moscato d'Asti di Massimo Camia e la torta alle nocciole artigianale della pasticceria Bisco di Costigliole d'Asti.

Dolci abbinamenti anche lunedì 7 aprile (ore 15,30) con "Classico ma non scontato: l'intramontabile pairing tra la pasticceria e l'Asti Docg" in collaborazione con i maestri del dessert Bindi, in replica l'8 aprile (ore 12,30).

Spazio, infine, anche alle masterclass a partire da "È l'ora del Canelli docg!" (martedì 8 aprile, ore 10) dove il wine blogger **Francesco Saverio Russo** presenta l'ultima denominazione astigiana ad essersi laureata docg in una degustazione con tre diverse annate a confronto.

La miscelazione nel bicchiere è invece protagonista di "Social Media Cocktail: Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg nella mixology", il focus a cura di Giorgio Facchinetti (martedì 8 aprile, ore 10 | Area Mixology) che si cimenterà nella preparazione di due drink freschi e dall'estetica accattivante, perfetti per essere raccontati anche attraverso i social.