



Comunicato stampa

**VINO, CONSORZIO ASTI DOCG: AL VIA OGGI LA VENDEMMIA PER LA DENOMINAZIONE PIÙ  
ESTESA DEL PIEMONTE  
RACCOLTO PREVISTO ATTORNO AD UN 1 MILIONE DI Q.LI, IN LINEA CON 2022. OTTIME LE  
CONDIZIONI DELLE UVE**

(Asti, 24 agosto 2023). Qualità nel complesso ottima con rese in linea con gli anni precedenti. Sono queste le previsioni per la vendemmia 2023 dell'Asti Docg, con la raccolta al via oggi dall'acquese seguita nei prossimi giorni dalle zone a maturazione precoce di media collina, per poi estendersi a quelle intermedie a fine mese e chiudersi a settembre in alta collina. Secondo le elaborazioni dell'omonimo consorzio di tutela, attualmente le uve Moscato bianco si presentano in buone condizioni fitosanitarie con una pressione contenuta degli agenti patogeni quali peronospora e oidio che non ha particolarmente influito sul livello produttivo. Sul fronte quantitativo la produzione dovrebbe attestarsi intorno al milione di quintali (circa 750mila hl), un valore simile a quello raggiunto negli anni precedenti per un corrispettivo di circa cento milioni di bottiglie.

Per il vicepresidente del Consorzio Asti Docg, Stefano Ricagno: "Il 2023 è stato un anno complesso dal punto di vista meteorologico, caratterizzato da periodi di caldo estremo e prolungata siccità alternati a fenomeni avversi come le grandinate di luglio e di agosto che hanno per fortuna colpito solo marginalmente la denominazione. Una complessità a cui però imprese e produttori hanno fatto fronte con tecniche sempre più raffinate che hanno contribuito a fronteggiare nel migliore dei modi le avversità del clima. Il potenziale produttivo resta in linea con gli scorsi anni con l'allegagione proceduta regolarmente tranne in pochi casi estremi dove lo stress idrico e il calo termico legato alle piogge di maggio e giugno si è fatto sentire".

**Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress**

Simone Velasco (327.9131676 - [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it));

Benny Lonardi (393.4555590 - [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it));

Sara Faroni (328.6617921 - [ufficiostampa@ispropress.it](mailto:ufficiostampa@ispropress.it)).