



Comunicato stampa

BOLLICINE E WINE COCKTAIL: LA DUTTILITÀ DELL'ASTI DOCG PROTAGONISTA ALLA MILANO WINE WEEK E A BAR CONVENT DI BERLINO

(Asti, 5 ottobre 2023). Sarà un autunno declinato in chiave bollicine e mixology quello del Consorzio Asti Docg, che a ottobre tornerà a calcare il palcoscenico della Milano Wine Week, la settimana del vino meneghina in programma dal 7 al 15 ottobre, per poi volare a Berlino in occasione di Bar Convent (9-11 ottobre), la più importante fiera internazionale dedicata all'industria dei bar e delle bevande che coinvolge sommelier, barman, distributori e produttori da circa 90 Paesi. Denominazione sempre più futuribile e versatile, l'Asti Docg si prepara ad una sette giorni di appuntamenti enoici con proposte che spaziano dalla mixology alle versioni in purezza delle bollicine aromatiche piemontesi, protagoniste anche di inediti pairing in pasticceria.

Si parte dalla città della Madonnina dove il Consorzio, per tutta la durata della MWW, sarà presente all'Enoteca (spazi Phyd – via Tortona 31) proponendo in degustazione Asti Spumante e Moscato d'Asti. Domenica 8 ottobre, negli spazi di Casa Masaf (piazza XXV Aprile), l'Asti Docg accompagnerà poi l'assaggio dei panettoni preparati da alcune delle più note pasticcerie di Milano e Bergamo. I vini della denominazione piemontese saranno protagonisti anche di due tasting itineranti a bordo del Wine Bus, il *double-decker* che l'11 ottobre (ore 17) e il 14 ottobre (ore 20) percorrerà le vie del centro milanese per un tour enoico a base di Asti Docg. Ed è sempre fissato per il 14 ottobre (ore 17) l'aperitivo in Enoteca con Giorgio Facchinetti, bartender brand ambassador del Consorzio, in cui la versatilità dell'Asti verrà declinata in due cocktail: il *Freshness* a base di Asti dry e cordiale di ananas e basilico e il *Cocoomberr*, a base di Moscato d'Asti, gin, menta e cetriolo.

L'arte della miscelazione nel bicchiere al centro anche di Bar Convent, dove a Berlino dal 9 all'11 ottobre nello spazio Asti Vibe curato dal Consorzio (stand 1C22 – pad. 11) il bartender José Kolbe del ristorante stellato Golvet presenta originali drink a base di Asti Docg. Infine, il vino incontra la pasticceria in "Asti x Signature Macarons", l'evento di mercoledì 9 ottobre - su prenotazione - guidato dal giornalista ed esperto di vino Jobst von Volckamer che vede i macarons made in Berlin della boutique pasticceria Loti Pantón abbinati ad una selezione di Asti Spumante e Moscato d'Asti.

Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress

Simone Velasco (327.9131676 - simovela@ispropress.it);

Benny Lonardi (393.4555590 - direzione@ispropress.it);

Sara Faroni (328.6617921 - ufficiostampa@ispropress.it).