

Moscato dolce del Piemonte

La difficoltà consisteva, a differenza dello spumante secco, nel riuscire a bloccare la fermentazione all'interno della bottiglia in modo da ottenere per sempre uno spumante dolce: Gancia riuscì nell'intento, mettendo a punto un metodo, che porta il suo nome, utilizzato in breve tempo da tutti i produttori della zona.

La maggior parte dei produttori di questo spumante è raggruppata in un consorzio, con sede ad Asti, che certifica la bontà del prodotto con uno speciale bollino sulla bottiglia.

E' un vino consumato preferibilmente a fine pasto, per dolci e dessert.