

E' il nome attuale di quello che fino a pochi anni fa era l'Asti Spumante, vino spumante dolce DOCG; uno dei più famosi prodotti enologici del mondo, vanto delle cantine del Monferrato. E' il vino italiano più venduto all'estero: si esporta circa l'80 per cento della produzione.

Viene ottenuto a partire dall'uva Moscato Bianco, ha un profumo caratteristico, delicato; il colore è un affascinante, caldo giallo paglierino o giallo tenue, a volte con riflessi verdolini. E' un vino molto aromatico, con una gradazione di 7-9 gradi e non è previsto invecchiamento, poiché perde facilmente sapore col tempo.

La tecnica di preparazione del Moscato risale al 1500, descritta in un libretto del 1606, alla corte dei Savoia. La prima spumantizzazione dell'Asti è stata realizzata a Canelli, verso il 1860, da Carlo Gancia, il padre dell'Asti Spumante odierno. Questi, entrato nella storia dell'enologia piemontese, riuscì ad adattare il metodo champenois, usato per lo Champagne, ottenuto da vini secchi, al 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.