



OFFICIAL SPARKLING WINE



* bevi sempre responsabilmente

PROGRAMMA **vitaly**

6-9 aprile 2025 | Area H - Food Court

Asti Spumante
DOCG



Moscato d'Asti
DOCG

VISIT astidocg.it

FOLLOW [f](#) [@](#)

Domenica 6 APRILE

- > **12.00-14.00** **BOLLICINE STELLATE E MISCELATE**
I cocktail a cura del bartender e brand ambassador del Consorzio Giorgio Facchinetti incontrano la cucina stellata dello Chef Massimo Camia
- > **16.00-17.00** **LA MERENDA AROMATICA FIRMATA ASTI DOCG**
La merenda firmata Asti DOCG dove le bollicine aromatiche vengono accompagnate dallo Zabaione al Moscato d'Asti dello Chef Massimo Camia e dalla tipica torta alle nocciole artigianale della pasticceria Bisco (Costigliole d'Asti)

Lunedì 7 APRILE

- > **12.00-14.00** **BOLLICINE STELLATE E MISCELATE**
I cocktail a cura del bartender e brand ambassador del Consorzio Giorgio Facchinetti incontrano la cucina stellata dello Chef Massimo Camia
- > **15.30-16.30** **CLASSICO MA NON SCONTATO:
L'INTRAMONTABILE PAIRING TRA LA PASTICCERIA E L'ASTI DOCG**
L'Asti Spumante e il Moscato d'Asti nei calici che accompagnano i dolci iconici dei maestri del dessert Bindi

Martedì 8 APRILE

- > **10.00-11.00** **È L'ORA DEL CANELLI DOCG!**
Dopo essersi ufficialmente laureato come DOCG nel 2023, il Canelli si presenta ora nei calici al Vinitaly in una degustazione di tre annate a confronto. Conduce la masterclass: Francesco Saverio Russo, WineBlogRoll
- > **12.30-13.30** **CLASSICO MA NON SCONTATO:
L'INTRAMONTABILE PAIRING TRA LA PASTICCERIA E L'ASTI DOCG**
L'Asti Spumante e il Moscato d'Asti nei calici che accompagnano i dolci iconici dei maestri del dessert Bindi
- > **12.30-13.30** **SOCIAL MEDIA COCKTAIL:
ASTI SPUMANTE E MOSCATO D'ASTI DOCG NELLA MIXOLOGY**
Unisciti a noi in questa masterclass esclusiva, dove esplorerai il mondo unico dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti DOCG. Avrai l'opportunità di imparare a creare due cocktail esclusivi e come comunicarli al meglio sui social

Mercoledì 9 APRILE

- > **11.00-12.30** **BOLLICINE STELLATE E MISCELATE**
I cocktail a cura del bartender e brand ambassador del Consorzio Giorgio Facchinetti incontrano la cucina stellata dello Chef Massimo Camia

Dalle 10 ALLE 18 sarà attivo il desk del Consorzio, i nostri sommelier saranno lieti di accompagnarvi in un percorso di degustazioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti DOCG