vinetur

El Asti Rosé irrumpe en el mercado como el primer espumoso rosado DOCG de Italia

Las bodegas del Piamonte podrán producir hasta 10 millones de botellas tras la aprobación oficial

lunes 6 de abril de 2026



Stefano Ricagno, presidente del Consorzio Asti DOCG

El Consorzio Asti DOCG ha recibido la autorización oficial para producir una nueva variedad de vino espumoso rosado, el Asti Rosé. La aprobación se formalizó con la publicación en el Boletín Oficial italiano este domingo, 5 de abril, lo que permite a las bodegas iniciar la producción y embotellado de esta tipología a partir de treinta días después de la publicación.

El Asti Rosé será un vino espumoso elaborado a partir de una mezcla de uvas Moscato, que representan entre el 70% y el 90% del total, y uvas Brachetto, que suponen entre el 10% y el 30%. Ambas variedades están protegidas por denominaciones de origen controlada y garantizada (DOCG) en la región del Piamonte, al noroeste de Italia. El nuevo producto podrá presentarse en diferentes estilos, desde dulce hasta extra brut, lo que permitirá a las bodegas ajustar el nivel de azúcar residual según sus preferencias y las demandas de los mercados internacionales.

Stefano Ricagno, presidente del Consorzio Asti DOCG, ha explicado que la inclusión del Asti Rosé en el reglamento supone un reconocimiento a la tradición vitivinícola del territorio. Según Ricagno, esta nueva variedad es única en Italia porque combina dos tipos de uva aromática. El primer brindis simbólico con Asti Rosé tendrá lugar durante la feria Vinitaly, uno de los principales eventos del sector vinícola en Europa. En los meses siguientes, las bodegas que han apostado por este proyecto comenzarán a desarrollar la producción, que se estima inicialmente entre 5 y 10 millones de botellas, dependiendo de la respuesta del mercado.

Junto a la incorporación del Asti Rosé, se han aprobado otras modificaciones en el reglamento de producción. Entre ellas figura la eliminación del peso mínimo obligatorio para las botellas. Esta medida busca facilitar el uso de envases más ligeros y reducir así el impacto ambiental asociado al transporte y fabricación. Además, se ha suprimido la obligación de incluir la palabra “Asti” en los tapones de las botellas.

El Consorzio Asti DOCG es uno de los mayores consorcios vinícolas de Italia. Sus vinos proceden principalmente del Piamonte y son conocidos internacionalmente por su carácter aromático, dulzor natural, bajo contenido alcohólico y frescura. Las variedades más reconocidas hasta ahora eran el Asti Spumante DOCG y el Moscato d’Asti DOCG. Con la llegada del Asti Rosé, las bodegas esperan ampliar su presencia en nuevos mercados y responder a una demanda cada vez mayor por vinos espumosos rosados.