



L'ASTEMIA *pentita*

VINO BIANCO ARMONICO®

Vigneto: uve di altissima qualità selezionate appositamente per questo vino, provenienti da diversi vigneti collinari della Langa Piemontese

Vinificazione: fermentazione in bianco con leggera macerazione di alcune partite

Periodo di affinamento: rapido affinamento in acciaio

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Il concetto "pop" che ha fatto nascere la discussa cantina dell'Astemia doveva in qualche modo tradursi anche in un vino e questo vino bianco racconta un po' della filosofia che sta dietro alla pop art.

Il vino è un assemblaggio di uve provenienti da vitigni diversi, con caratteristiche molto diverse, ma che uniti possono raggiungere palati diversissimi, senza denotare un'origine precisa. L'uva proviene da vigneti dislocati a destra e a sinistra del fiume Tanaro, unendo caratteri profondamente diversi, ma complementari. La vinificazione ha cercato di esaltarne i caratteri per fondere sapidità, struttura e armonia olfattiva. Al termine delle fermentazioni alcoliche i tre vini che compongono questo assemblaggio sono stati uniti ed hanno sostato sulle fecce fini. In primavera inoltrata il vino è stato imbottigliato.

Colore: Giallo paglierino.

Profumi: Ricco ed intenso ti attrae con note di frutta fresca (pera, pesca bianca) che piano piano si mescolano a sentori più vegetali di erbe aromatiche (salvia e rosmarino) per finire con un tono minerale che fa pensare anche ad una certa evoluzione futura.

Gusto: È un vino che non si nasconde e bada semplicemente a raggiungere l'obiettivo prefissato. Sicuramente non ci sono tecnicismi esasperati, ma neanche elucubrazioni naturalistiche: il vino è concreto, appena salino e quindi piacevole da bere.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it