



# L'ASTEMIA *pentita*

## VINO ROSSO DINAMICO® LIMITED EDITION

---

---

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

*Vinificazione:* fermentazione con macerazione di 30-35 giorni, la fermentazione malolattica viene in legno

*Periodo di affinamento:* 24 mesi in legno (botte grande e tonneaux)

*Temperatura di servizio:* 14/16 °C

Le bottiglie uomo e donna , in stile pop-art, si sono vestite con eleganti abiti.

La concezione di un vino totalmente slegato da una particolare denominazione è stata mantenuta, ma si è creato un assemblaggio in edizione limitata, decisamente importante, ma che mantiene una grande facilità di approccio: potente, ricco, ma elegante e facile da bere. I vini utilizzati per produrre questo assemblaggio sono stati affinati in legni di diverse dimensioni e per un tempo variabile. L'assemblaggio a fine invecchiamento in legno ha riposato per poche settimane in acciaio e poi è stato imbottigliato. E' un vino che vuole esprimere in primo luogo l'eleganza assoluta che può arrivare dalle nostre terre, capaci di dare vini da lungo invecchiamento anche se in una veste un po' particolare.

**Colore:** Rosso rubino con lievi riflessi granati.

**Profumi:** Dinamico vuole esprimere già al naso la ricchezza delle nostre colline mostrandoci una varietà di profumi che spaziano dal vinoso al fruttato al floreale. Non invadente, ma ricco di note di frutta matura (more e ciliegie) con il passare dei minuti si arricchisce di sensazioni più evolute (cuoio, prugna matura) fino ad arrivare ad un piacevole accenno di legno che ben si amalgama nel bouquet.

**Gusto:** Concepito come vino di "mestiere" che fonde nel bicchiere le diverse anime dei vitigni di provenienza ci regala un vino già molto piacevole da bere ma che può essere conservato per parecchie anni. Il tannino ben presente e vivace è avvolto da una buona impalcatura e quindi non è mai aggressivo; una leggera acidità rende fresca e piacevole la beva e contribuisce sicuramente ad una buona abbinabilità gastronomica.

---

Prodotto in Italia - Product of Italy

**astemiapentita.it**