



“ ”  
*petite*  
**L'ASTEMIA**  
“ ”

“ ”  
**BARBERA  
D'ALBA**  
“ ”

“ ”  
Denominazione  
di Origine Controllata  
“ ”

“ ”  
**SUPERIORE  
2018**  
“ ”

# L'ASTEMIA *pentita*

## BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2018

---

---

*Esposizione e altitudine:* sud, 420-450 m

*Uve:* 100% Barbera

*Vinificazione:* macerazione 15-18 giorni

*Periodo di affinamento:* 12 mesi in barriques

*Temperatura di servizio:* 14/16°C

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, esprime sulle colline di Monforte un carattere del tutto particolare che portava alcuni vecchi vignaioli a parlare di un Barbera che con gli anni tende a baroleggiare. Anche per questo vino, l'estrema attenzione in tutto il ciclo produttivo, la selezione grappolo a grappolo in vendemmia e alcuni accorgimenti tecnici volti alla struttura, all'eleganza del vino cercano di trasferire al vino e di completare tutta la qualità potenziale che il vigneto e l'annata hanno prodotto nell'uva. Il passaggio per 12-14 mesi in barriques e la maturazione in bottiglia contribuiscono ad arricchire il vino di morbidezza ed eleganza, arrotondando gli spigoli tipici dei vini prodotti con questa varietà dal carattere rustico, ma decisamente interessante. Il 2018 è stata un'annata abbastanza fresca e le vigne di Barbera a 500 m. s.l.m. ci hanno regalato un'uva perfettamente matura e con una buona acidità.

**Colore:** Rosso intenso, profondo quasi impenetrabile.

**Profumi:** Al naso si avverte un concentrato di frutti rossi, freschi. Agitando lievemente il bicchiere vengono fuori sentori un po' più complessi con note di more e frutta nera matura. Infine un tocco speziato completa il profilo olfattivo del vino.

**Gusto:** In bocca una leggera rasoziata acida lascia subito il posto al corpo generoso e caldo e il vino invade completamente la bocca. Il vino è piacevolmente fresco e bevibile grazie proprio all'acidità che va a bilanciare l'alcol e l'estratto decisamente ricchi, il consumo è sicuramente da preferire con cibi anche piuttosto grassi.

---

Prodotto in Italia - Product of Italy

**astemiapentita.it**