



" "

per l'ita

L'ASTEMIA

" "

" "

**DOLCETTO
D'ALBA**

" "

" "

Denominazione
di Origine Controllata

" "

" "

2014

" "

L'ASTEMIA *pentita*

DOLCETTO D'ALBA DOC 2014

Esposizione e altitudine: sud, sud-ovest, 440-480 m

Uve: 100% Dolcetto

Vinificazione: macerazione 10-12 giorni

Periodo di affinamento: 8 mesi in vasca di acciaio

Temperatura di servizio: 14/16°C

Già fin dalla prima esperienza produttiva, con la vendemmia 2013, ci si è resi conto di avere a che fare con qualche cosa di particolare ed interessante. Si tratta dell'insieme ad un tempo complesso ed elegante che l'uva Dolcetto, vitigno di secolare tradizione in Langa, acquista nei terreni piuttosto sciolti ed ottimamente esposti dei vigneti di proprietà in Monforte, per poi trasmettere in fase di vinificazione al vino da essa ottenuto. Nasce così un Dolcetto che aggiunge alle caratteristiche di armonia ed eleganza, una struttura tannica ed una corposità di ottimo livello, acquisendo una connotazione di unicità nel panorama dei vini che questo vitigno offre sulle colline di Langa. Certamente concorrono ad un risultato di questo genere tutte le scelte tecniche che via via si è chiamati ad affrontare dalla potatura del vigneto alla vendemmia, al fine di produrre i messaggi qualitativi sulla vite, per poterli poi portare nel vino.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumi: Intenso, classicamente vinoso con note di frutti rossi maturi (ribes e lampone). In seconda battuta si fanno apprezzare alcune note spezziate e di erbe aromatiche che possono ricordare il fieno. Nel complesso il profumo è ampio e variegato e può addirittura ricordare più un Dogliani che un Dolcetto d'Alba classico.

Gusto: È un Dolcetto d'Alba piuttosto vigoroso, con una buona nota acida (siamo nella parte più alta del comune di Monforte) ed una buona tannicità. Nel suo complesso il vino denota comunque una buona armonia ed eleganza e chiude con una nota finale ammandorlata assolutamente tipica.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it