



" "

per l'ita

L'ASTEMIA

" "

" "

**DOLCETTO
D'ALBA**

" "

" "

Denominazione
di Origine Controllata

" "

" "

2016

" "

L'ASTEMIA *pentita*

DOLCETTO D'ALBA DOC 2016

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: Il dolcetto (denominazione Alba) dovrebbe essere gentile e avvolgente, ma questo 2016 è potente, strutturato e tannico come lo possono essere pochi vini. Il naso è ricco di sensazioni di piccoli frutti neri (more e mirtilli) e confettura con un tocco di pepe.

Gusto: Al palato è un vino opulento con un'ossatura tannica importante che lo farà invecchiare bene per diversi anni.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it