



" "

*per lita*

L'ASTEMIA

" "

" "

**DOLCETTO  
D'ALBA**

" "

" "

Denominazione  
di Origine Controllata

" "

" "

2017

" "

# L'ASTEMIA *pentita*

## DOLCETTO D'ALBA DOC 2017

---

---

*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.

**Profumi:** Si presenta intensamente profumato, con netti richiami ai frutti rossi. In gioventù è piuttosto scorbutico e sempre viene fuori anche una lieve nota animale, che con il tempo sarà sostituita da leggere note florali.

**Gusto:** Ampio, tannico come solo il Dolcetto può essere, ma pronto a svelare tutto il suo corpo robusto e la ricchezza di estratto che ne fanno un vino piacevole da bere.

---

Prodotto in Italia - Product of Italy

**astemiapentita.it**