



" "

*per l'ita*

**L'ASTEMIA**

" "

" "

**DOLCETTO  
D'ALBA**

" "

" "

Denominazione  
di Origine Controllata

" "

" "

**2018**

" "

# L'ASTEMIA *pentita*

## DOLCETTO D'ALBA DOC 2018

---

---

*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 Langha, 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 Langha. 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 profondo con lievi riflessi violacei.

**Profumi:** Carattere fruttato dominante, si percepiscono amarena, ribes, lampone. È un profumo franco, netto, ricco di sfumature che ci ricordano sia il vitigno sia la fermentazione. Con il tempo sarà possibile passare a note di frutta più matura, marmellate.

**Gusto:** È un vino fresco, ovviamente non dolce, di tessitura equilibrata con un tannino che si percepisce, giustamente evidente. Il 2018 è l'esatta espressione del vino giornaliero da "tutto pasto". L'acidità leggermente in evidenza contribuisce notevolmente alla sua freschezza e lo rende piacevole. Non è dotato di grande corpo, ma è praticamente pronto da bere.

---

Prodotto in Italia - Product of Italy

**astemiapentita.it**