



" "

per lita

L'ASTEMIA

" "

" "

**DOLCETTO
D'ALBA**

" "

" "

Denominazione
di Origine Controllata

" "

" "

2019

" "

L'ASTEMIA *pentita*

DOLCETTO D'ALBA DOC 2019

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. È un vino che esprime già in gioventù e senza l'uso del legno carattere fruttato e floreale, buona dotazione di tannini e struttura spesso interessante e complessa. Da sempre coltivato nella Langa è stato per moltissimo tempo una bandiera enologica di queste terre.

Colore: È dotato di un colore elevato, rosso profondo con riflessi violacei poco trasparente.

Profumi: L'olfatto è sicuramente intrigante e un effluvio di note fruttate satura velocemente le narici. Le note di frutti rossi (soprattutto fragolina di bosco e lamponi) sono accompagnate da una leggera sensazione erbacea e floreale (riconoscibile la violetta e il ciclamino).

Gusto: A dispetto del suo nome il gusto è assolutamente secco e asciutto con una moderata tannicità e un'acidità appena percettibile. Il vino quindi risulta piacevole ed immediato e il fruttato percepito al naso pervade anche la bocca. Nota assolutamente tipica del dolcetto è il piacevole retrogusto mandorlato che si percepisce in modo netto nel finale di degustazione.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it