



# L'ASTEMIA *pentita*

## LANGHE DOC TIRADÒSS 2018

---

---

*Provenienza:* Tiradoss

*Vinificazione:* rapida macerazione (8-10 giorni) seguita da malolattica in acciaio

*Affinamento:* breve passaggio in barriques

*Temperatura di servizio:* 14/16°C

Questo vino dalla denominazione Langhe arriva da grappoli piccoli e spargoli, ma il loro succo è un concentrato di dolcezza e colore. Il vino ottenuto con una fase prefermentativa a freddo delle uve rispecchia un po' i migliori caratteri di ognuno dei vini di partenza. Dopo la fermentazione il barbera viene sottoposto ad un breve passaggio in legno, mentre il dolcetto rimane in acciaio. Il vino viene assemblato a fine inverno per essere imbottigliato poco dopo. Il fruttato fragrante del dolcetto si fonde con la rustica potenza del barbera per creare un vino di più immediata maturità, gustoso, quasi succulento.

### *Il vino*

Schietto come i contadini di Langa che hanno da sempre difeso la propria terra si presenta con un vivace color rosso, a tratti intenso da apparire violaceo, che deriva dalle uve Dolcetto e Barbera che su questa collina maturano in maniera mirabile. Il naso è ricco di sensazioni fresche e fruttate con note di piccoli frutti rossi, ma anche di more, prugne ed erbe aromatiche. È un vino sapido, ma anche morbido e rotondo dove il tannino e l'ammandorlato del dolcetto ben si fondono con l'acidità e la struttura del barbera. È un vino da consumare in modo disteso e rilassato, senza grandi pietanze, ma in buona compagnia.

---

Prodotto in Italia - Product of Italy

**astemiapentita.it**