



→ **Zona di coltivazione:**
Monforte

→ **Esposizione e altitudine:**
Sud; 420-450 m

→ **Uve:**
100% Riesling

→ **Vinificazione:**
breve macerazione a freddo
seguita da pressatura soffice

→ **Affinamento:**
6 mesi in acciaio e 9 mesi in bottiglia

→ **Temperatura di servizio:**
10 °C

LANGHE DOC RIESLING 2020

Il suolo delle Langhe regala vini di notevole fattura anche tra varietà non autoctone. L'ASTEMIA Pentita è tra i produttori che ne coltivano alcune.

Il Riesling esprime qui tutto il suo potenziale di vitigno internazionale, mantenendo le sue peculiarità ben espresse.

Un vino fresco ed elegante, di piacevole aromaticità e carattere. Giallo tenue con venature verdoline, sprigiona note di pesca e agrumi, a cui si succedono i tipici sentori idrocarburici e minerali.

Al palato rivela verticalità, forza espressiva e freschezza. Una bilanciata acidità, perfetta sapidità e persistenza accompagnano il vino nel suo percorso, rendendolo equilibrato con una inconfondibile personalità.