

*pentita*  
**L'ASTEMIA**



→ **Uve:**  
100% Dolcetto

→ **Vinificazione:**  
macerazione di 10-12 giorni

→ **Affinamento:**  
8 mesi in vasca di acciaio

→ **Temperatura di servizio:**  
14/16 °C

# DOLCETTO D'ALBA DOC 2018

Dalla prima esperienza produttiva, la vendemmia 2013, è stato chiaro che si aveva a che fare con qualcosa di particolare: la complessità e l'eleganza che l'uva Dolcetto, di secolare tradizione in Langa, acquista nei terreni piuttosto sciolti e ottimamente esposti di Monforte.

Nasce un Dolcetto che alle caratteristiche di armonia ed eleganza aggiunge struttura tannica e corposità di ottimo livello. Una connotazione unica nel panorama dei vini che questo vitigno offre sulle colline delle Langhe, dove per moltissimo tempo è stato bandiera enologica.

L'olfatto è intrigante. Un effluvio di note fruttate satura rapidamente le narici con sentori di amarena, ribes e lampone, che nel tempo si fanno marmellatosi.

Al palato è secco e asciutto, con una tannicità moderata e un'acidità gentile, che contribuisce notevolmente alla sua freschezza. Il fruttato percepito al naso pervade la bocca dando piacere immediato.

Un vino fresco, non dolce, di tessitura equilibrata, pronto da bere e da godere.



91 PUNTI