

*pentita*  
**L'ASTEMIA**



→ **Uve:**  
Vitigni autoctoni

→ **Vinificazione:**  
fermentazione con macerazione  
di 30 giorni circa

→ **Affinamento:**  
24 mesi in barriques e tonneaux

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

# VINO ROSSO DINAMICO® LIMITED EDITION

Un assemblaggio importante, nella selezione delle uve e nella confezione in abito da sera, caratterizzato dal grande equilibrio.

Niente denominazioni, ma un'edizione limitata. A fine invecchiamento il blend riposa per poche settimane in acciaio e poi viene imbottigliato.

Un vino rosso potente, ricco ed elegante, con lievi riflessi granati, che esprime la raffinatezza delle nostre colline, capaci di dare vini da lungo invecchiamento, con una complessa varietà di profumi.

Le note di more e ciliegia evolvono in sentori di cuoio e prugna matura, rivelando un piacevole accenno di legno.

La vivacità del tannino è contenuta da una buona struttura; una leggera acidità lo rende fresco, piacevole, di facile abbinabilità gastronomica.