

# L'ASTEMIA

astemiapentita.it

## BARBERA D'ALBA DOC 2023



- **Zona di coltivazione:**  
Langhe
- **Esposizione e altitudine:**  
Sud- sud ovest; 400 m
- **Uve:**  
100% Barbera
- **Vinificazione:**  
Macerazione di circa 15-18 giorni
- **Affinamento:**  
6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia
- **Temperatura di servizio:**  
14/16 °C

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, nella sua versione più pura.

Fermentazione, vinificazione e affinamento in acciaio esaltano la parte più fruttata e succosa di queste uve, ottenendo un vino voluttuoso e suadente, ricco di note di frutti a bacca rossa e nera.

Il corpo strutturato tipico del vitigno incontra freschezza e ampiezza del sorso senza ricorrere all'affinamento in legno.