

# L'ASTEMIA

astemiapentita.it

## LANGHE DOC BIANCO 2023 da uve Viognier



- ➔ **Zona di coltivazione:**  
Langhe
- ➔ **Esposizione e altitudine:**  
Sud; 420 -450 m
- ➔ **Uve:**  
100% Viognier
- ➔ **Vinificazione:**  
Pressatura soffice seguita da vinificazione in bianco
- ➔ **Affinamento:**  
10 mesi in tonneaux di rovere francese
- ➔ **Temperatura di servizio:**  
12/14 °C

A Monforte d'Alba, a fianco della Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA) Bussia, in una piccola parcella di vigna in località Tiradoss,

L'Astemia coltiva il Viognier, un vitigno non tradizionale, ma geneticamente affiliato alla famiglia del Freisa. Come cugino del Nebbiolo, si presta a fermentazione in botte del mosto fiore e ad affinamento in tonneaux per 10 mesi. Vinificato in purezza regala un vino di notevole fattura, che unisce la struttura dei migliori Chardonnay, la freschezza del Sauvignon e il bouquet del Gewürztraminer.

Di colore giallo paglierino, sprigiona una sontuosità aromatica avvolgente dal sentore fruttato di pesca. Ha corpo pieno e acidità rinfrescante, bilanciata a sapidità e mineralità, che si fondono con gli aromi balsamici tipici del territorio di Monforte.

Un vino complesso e plurisfaccettato: piacevole fuori pasto come aperitivo, con richiamo a un secondo calice, ma che si armonizza con piatti a base di carni bianche, pesce, erbe e formaggi freschi.