

# L'ASTEMIA

astemiapentita.it

## LANGHE DOC NASCETTA 2023



- ➔ **Zona di coltivazione:**  
Langhe
- ➔ **Esposizione e altitudine:**  
Est; 400 m
- ➔ **Uve:**  
100% Nascetta
- ➔ **Vinificazione:**  
breve macerazione a freddo seguita pressatura soffice
- ➔ **Affinamento:**  
6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia
- ➔ **Temperatura di servizio:**  
10/12 °C

La fama delle colline di Langa è legata alla produzione dei grandi rossi, ma negli ultimi decenni anche i vini bianchi si sono ritagliati una posizione di rilievo nel panorama enologico.

La Nascetta era un vitigno quasi completamente scomparso e solo la tenacia di alcuni produttori hanno permesso di salvarlo e tornare alla vinificazione di quest'uva in purezza.

Ha trama odorosa elegante e variegata. Fresche note fruttate, vegetali e agrumate s'intrecciano a sentori di miele, frutta a polpa bianca e ad accenni minerali.

Al palato risulta leggero, snello e beverino e si contraddistingue per una freschezza dal finale piacevolmente citrico. Ottimo il potenziale di affinamento.