

L'ASTEMIA

astemia.it

LANGHE DOC RIESLING 2023



- ➔ **Zona di coltivazione:**
Langhe
- ➔ **Esposizione e altitudine:**
Sud; 420 -450 m
- ➔ **Uve:**
100% Riesling renano
- ➔ **Vinificazione:**
Breve macerazione a freddo seguita da pressatura soffice
- ➔ **Affinamento:**
30% tonneaux, 70% inox per 6 mesi
9 mesi in bottiglia
- ➔ **Temperatura di servizio:**
10 °C

Il suolo delle Langhe regala vini di notevole fattura anche tra varietà non autoctone. L'Astemia è tra i produttori che ne coltivano alcune.

Il Riesling esprime qui tutto il suo potenziale di vitigno internazionale, mantenendo le sue peculiarità ben espresse.

Un vino fresco ed elegante, di piacevole aromaticità e carattere. Giallo tenue con venature verdoline, sprigiona note di pesca e agrumi, a cui si succedono i tipici sentori idrocarburi e minerali.

Al palato rivela verticalità, forza espressiva e freschezza.

Una bilanciata acidità, perfetta sapidità e persistenza accompagnano il vino nel suo percorso, rendendolo equilibrato con una inconfondibile personalità.