

# L'ASTEMIA

astemiapentita.it

## LANGHE DOC ROSATO 2023



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

La produzione di Nebbiolo, destinato ai vini più blasonati, definisce la peculiarità di questo vino fresco e fragrante, esuberante al naso.

Un rosato 100% Nebbiolo, ottenuto dalle vigne giovani, pensato per fare conoscere le caratteristiche più delicate e aromatiche del Nebbiolo, che vengono inevitabilmente perse con la tradizionale vinificazione rossa. Un modo per avvicinare il consumatore a un vitigno importante, facendone apprezzare le doti in divenire.

Un vino profumato e floreale, con la struttura tipica del Nebbiolo da Barolo. La complessità aromatica di prugna e viola unisce sentori primaverili addolcendoli con il peculiare contenuto zuccherino delle uve.

Un rosato importante, che armonizza morbidity, fresca secchezza e una buona persistenza. Ideale per abbinamenti gastronomici di alto livello, grazie alla naturale sapidità.