

*pentita*  
**L'ASTEMIA**



# VINO BIANCO ARMONICO®

→ **Uve:**  
vitigni autoctoni e internazionali

---

→ **Vinificazione:**  
breve macerazione a freddo  
seguita da pressatura soffice

---

→ **Affinamento:**  
6 mesi in acciaio

---

→ **Temperatura di servizio:**  
10/12 °C

Un blend di uve con caratteristiche profondamente diverse ma complementari, che insieme mettono d'accordo palati diversissimi.

La vinificazione esalta i singoli caratteri per fondere sapidità, struttura e armonia olfattiva.

Un vino di colore giallo paglierino, onesto, beverino, appena salino. Ha profumo ricco e intenso, con note fruttate di pera e pesca bianca che si mescolano a sentori vegetali di salvia e rosmarino. Il finale è minerale.

Piacevolissimo se consumato da giovane, mantiene la fragranza anche negli anni a seguire.