

L'ASTEMIA

astemia.it

DOLCETTO D'ALBA DOC



- ➔ **Zona di coltivazione:**
Langhe
- ➔ **Esposizione e altitudine:**
Sud- sud ovest; 400 m
- ➔ **Uve:**
100% Dolcetto
- ➔ **Vinificazione:**
Macerazione di circa 10-12 giorni
- ➔ **Affinamento:**
8 mesi in acciaio
- ➔ **Temperatura di servizio:**
14/16 °C

Dalla prima esperienza produttiva, la vendemmia 2013, è stato chiaro che si aveva a che fare con qualcosa di particolare: la complessità e l'eleganza dell'uva Dolcetto, di secolare tradizione in Langa.

Nasce un Dolcetto che alle caratteristiche di armonia ed eleganza aggiunge corposità di ottimo livello. Una connotazione unica nel panorama dei vini che questo vitigno offre sulle colline dove per moltissimo tempo è stato bandiera enologica.

L'olfatto è speziato e intrigante. Un effluvio di note fruttate satura rapidamente le narici. Al palato è secco e asciutto, con una tannicità moderata e un'acidità gentile.

Frutta matura e chiodi di garofano percepiti al naso pervadono la bocca dando piacere immediato. Sul finale esce nitido il retrogusto mandorlato caratteristico del Dolcetto. Un vino giovane, fresco e leggero, pronto per la mescita.