



→ **Zona di coltivazione:**
Monforte

→ **Esposizione e altitudine:**
Sud; 420-450 m

→ **Uve:**
100% Sauvignon Blanc

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

→ **Affinamento:**
6 mesi in acciaio

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

LANGHE DOC SAUVIGNON 2020

L'Astemia Pentita è tra i produttori che sperimentano anche alcune varietà non strettamente autoctone, ma che sul suolo delle Langhe regalano vini di notevole fattura.

Il Sauvignon Blanc esprime qui tutto il suo potenziale di vitigno internazionale, mantenendo le sue peculiarità ben espresse e assorbendo dalle marne biancastre di origine tortoniana un po' del nostro carattere.

Elegante, piacevole e molto particolare al naso. Il tratto distintivo di questo vino è la nota legata ai tioli volatili, espressa da sentori che ricordano il bosso, la foglia di pomodoro, il pompelmo e il frutto della passione.

Ne risulta un aroma intenso e intrigante. Al palato ha trama sottile e piacevolmente fresca. La salinità è evidente e bilancia un buon tenore alcolico e un estratto piuttosto ricco.

Un vino secco, intenso e caldo, con chiari sentori finali di frutta esotica. Perfetto da aperitivo.



90 PUNTI