

*pentita*  
**L'ASTEMIA**



# VINO ROSATO ADORABILE®

→ **Zona di coltivazione:**  
Langhe

→ **Uve:**  
Vitigni autoctoni

→ **Vinificazione:**  
brevissimo contatto con le bucce  
e poi fermentazione in bianco

→ **Affinamento:**  
6 mesi in acciaio

→ **Temperatura di servizio:**  
12/14 °C

Un vino rosato caratterizzato da una freschezza leggera e delicata.

L'amabilità è garantita dall'altitudine dei vigneti, da cui si raccoglie un'uva di buona acidità e gradazione alcolica non troppo elevata.

Un'interpretazione fuori dagli schemi di un vino che esprime appieno il carattere del vitigno. La breve macerazione dell'uva contribuisce alla croccantezza e alla fresca fragranza.

Un rosato di buona intensità e persistenza, anche nel colore. Al naso presenta un bouquet molto ricco, con note fruttate di frutti rossi e fragola, a cui si succedono sentori più evoluti di confettura e agrumi. Sul finale sensazioni lontane di pietra focaia.

Al palato si avvertono buona complessità e struttura. Caratteristica la nota amaro-gnola finale.