

*pentita*  
**L'ASTEMIA**

→ **Zona di coltivazione:**  
Langhe

→ **Uve:**  
Vitigni autoctoni

→ **Vinificazione:**  
macerazione di 30 giorni circa

→ **Affinamento:**  
10 mesi in barriques

→ **Temperatura di servizio:**  
14/16 °C

# VINO ROSSO DINAMICO®

Un vino per omaggiare i grandi vitigni che hanno reso celebri le Langhe e quanti hanno disegnato il paesaggio con il duro lavoro.

Nessuna denominazione, ma il tentativo di cogliere i caratteri salienti di ogni vigneto e fonderli in un vino che li esprime in armonia e piacevolezza.

I vini utilizzati permettono alle diverse anime del vino di mescolarsi ed esprimere un insieme bilanciato ed elegante.

Un vino rosso sincero, morbido e succoso, di assoluta godibilità. Al naso è molto fresco e fruttato, con note spiccate di piccoli frutti rossi. Al palato arriva agile e leggero, a tratti minerale, speziato e con sentori di frutta fresca e più matura.

Ha un tannino vivace avvolto da un buon corpo e una discreta acidità che lo rendono assai piacevole e di facile abbinabilità gastronomica. Invita a un secondo calice.

