



“ ”  
*pentita*  
**L'ASTEMIA**  
“ ”

“ ”  
**BARBERA  
D'ALBA**  
“ ”

“ ”  
Denominazione  
di Origine Controllata  
“ ”

“ ”  
**2013**  
“ ”

# L'ASTEMIA *pentita*

## BARBERA D'ALBA DOC 2013

---

---

*Zona produzione:* Monforte  
*Esposizione e altitudine:* sud, 420-450 m  
*Uve:* 100% Barbera  
*Vinificazione:* macerazione 15-18 giorni  
*Periodo di affinamento:* 12 mesi in barriques  
*Temperatura di servizio:* 14/16 °C

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, esprime sulle colline di Monforte un carattere del tutto particolare che portava alcuni vecchi vignaioli a parlare di un Barbera che con gli anni tende a baroleggiare. Anche per questo vino, l'estrema attenzione in tutto il ciclo produttivo, la selezione grappolo a grappolo in vendemmia e alcuni accorgimenti tecnici volti alla struttura, all'eleganza del vino cercano di trasferire al vino e di completare tutta la qualità potenziale che il vigneto e l'annata hanno prodotto nell'uva. Il passaggio per 12-14 mesi in barriques e la maturazione in bottiglia contribuiscono ad arricchire il vino di morbidezza ed eleganza, arrotondando gli spigoli tipici dei vini prodotti con questa varietà dal carattere rustico, ma decisamente interessante.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumi:** Il Barbera è un vino sempre molto generoso al naso, esuberante nelle sue note di frutti a bacca rossa e nera, oltre che fiori (classica la nota di violetta). La maturazione in legno conferisce poi una buona presenza di aromi terziari che vanno a completare ed arricchire un aroma veramente complesso (piacevoli note di cioccolato, cannella e pepe).

**Gusto:** La Barbera è un'uva che spesso ci dona vini "rustici", carattere legato all'acidità tipica di questa varietà. L'affinamento in legno ha smussato questo carattere ed il vino si presenta piacevolmente fresco ed armonico. Un lieve accenno tannico rende il vino persistente e lungo conferendo anche una buona corposità e struttura.

---

Prodotto in Italia - Product of Italy

**astemiapentita.it**