

## Monteoliveto

# Asterope – Alta Langa docg



**La stella e la mitologia:** Il corpo celeste definito con il nome di Asterope è costituito da due stelle, 21 Tauri e 22 Tauri che fanno parte della costellazione delle Pleiadi edistano circa 440 anni luce dalla terra. Nella mitologia Asterope è una delle 7 figlie di Atlante e Pleione e sorella di Celaeno.

**L'annata:** 2005

**Il vitigno:** Pinot Nero 85% e Chardonnay 15%

**L'origine (comune e zona):** Le colline dell'Alta Langa

**Il tipo di suolo:** Calcareo – sabbioso

**L'esposizione:** Sud – Ovest

**L'altitudine:** Oltre 250 metri sul livello del mare

**L'età delle viti:** 11 -14 anni

**Il sistema di impianto:** Controspalliera

**Il sistema di potatura:** Guyot

**Il numero di viti a ettaro:** 4.000 piante

**La produzione ad ettaro:** 7.000 litri

**Il giudizio sintetico:** 4 stelle su 5

**La valutazione analitica:** Dal punto di vista climatico, il 2005 ha portato un inverno povero di neve e una primavera a fasi alterne. Precoce è stata l'estate, con temperature elevate già a inizio giugno. Luglio è stato contraddittorio, fresco all'inizio e caldo nella seconda parte, con un agosto alterno, mai afoso e mai piovoso. Alcune piogge a inizio settembre hanno creato qualche problema alla raccolta, mai alla qualità delle uve.

**L'epoca di vendemmia:** Prima decade di settembre

**Tipo di vendemmia:** Raccolta manuale con cassette forate

**La pigiatura:** Pressatura con pressa pneumatica

**La fermentazione:** Vinificazione in bianco, affinamento sui lieviti in vasca per almeno 8 mesi e rifermentazione in bottiglia

**Il tipo di lieviti:** Lieviti selezionati specializzati

**La macerazione:** Nessuna macerazione

**La maturazione:** In bottiglia con permanenza di 48 mesi sui lieviti

**Sboccatura:** A dicembre 2010 e febbraio 2011

**L'affinamento in bottiglia:** 1 – 2 mesi in cantina

**Le bottiglie prodotte:** 1000 bottiglie da 75 cl

**La gradazione alcolica:** 12,50 % Vol

**L'acidità totale:** 7,00 %

**Il pH:** 2,90

**Gli zuccheri residui:** 7,50 gli

**Colore:** Spuma fine e persistente, colore giallo paglierino scarico

**Profumo:** Ampio e gradevole con sentori che ricordano la crosta di pane e lievito

**Sapore:** Secco, elegante, di buona sapidità e fragranza

