





IL SOGNO REALIZZATO. PASSIONE E VISIONE

L'Astemia è la cantina anticonformista di Barolo, in cui arte del vino e design s'incontrano in un'esperienza multisensoriale. Porta nelle Langhe una visione differente e un linguaggio dirompente.

La prima annata vinificata è del 2010. Da allora non abbiamo smesso di studiare, migliorarci ed essere complici coi nostri vigneti. Abbiamo colto il meglio del passato con gli strumenti del futuro per restituire in un bicchiere la magia di queste colline.

Quando si assaggia un vino è importante cogliere le emozioni delle stagioni, del tempo e dell'energia di un territorio, anno dopo anno, bottiglia dopo bottiglia. A questo ci dedichiamo con passione, che ci piace condividere con chi ha voglia di lasciarsi stupire.

”

*Sono i sensi a leggere i vini
e le emozioni che ci regalano a
renderli indimenticabili.*

”

A DREAM REALISED. PASSION AND VISION

L'Astemia is Barolo's non-conformist winery, where the art of wine and design come together to create a multisensory experience. We bring to the Langhe a unique vision and a disrupting language.

Our first vintage was in 2010. Ever since, we have continued to study and to improve, aiming to become one with our vineyards. We combine the very best of the past with the techniques of the future, seeking to recreate the magic of these hills in a glass.

When you taste wine, it is important to capture the emotions of the seasons, of time and of the energy of a terroir - year after year, bottle after bottle. Passionate about our wine, we want to share it with whoever is ready to be captivated.

”

*We understand wine with our
senses. But it is the emotions
it gives to us which makes it
unforgettable.*

”



L'ASTEMIA. CHI È?

L'imprenditrice piemontese con il **ghèddo**, un piglio inconfondibile. Dinamica anche da ferma, **Sandra Vezza** ama pensare fuori dagli schemi.

Originaria di Levice, piccolissimo paese dell'Alta Langa, è presidente di società leader nel settore alimentare e farmaceutico e di Gufram, celebre marchio di design.

L'Astemia è una dichiarazione di amore per la propria terra e un ritorno alle origini, quando il nonno l'accompagnava per mano a passeggiare tra i filari, insegnandole i segreti delle viti.

È anche la sfida di una donna che dichiara

”

Da bambina adoravo andare nei vigneti del nonno a potare e raccogliere l'uva

”

di essere astemia, **imprenditrice nel settore alimentare, farmaceutico e design, con marchi celebri di Gufram, Memphis e Meritalia**, che decide di avviare una cantina a Barolo con un approccio non convenzionale.

Attraverso il design e l'architettura dà forma a una poesia surreale e onirica, che parte dal linguaggio della narrazione per offrire una chiave di lettura attuale su un luogo ancestrale.

L'ASTEMIA. WHO IS SHE?

A driven Piedmontese businesswoman, dynamic even while still, **Sandra Vezza** loves to think out of the box.

Originally from Levice, in the Alta Langa, Sandra Vezza is the President of a leading food and pharmaceutical company and of the iconic design brand Gufram.

L'Astemia is a declaration of love for her land and a return to her roots, to the times when her grandfather would walk hand in hand with her through vineyards, teaching her the vines' secrets.

It is also the gamble of a woman who is a teetotalter ("astemia" in Italian), comes from

”

For as long as I can remember I have loved walking through vineyards, spending hours there just thinking and watching as the scenery changes colour.

”

a very different professional background and yet decided to open an unconventional winery in Barolo. Through design and architecture, she creates a surreal and dreamlike poetry which uses the language of storytelling to offer a contemporary reading of an ancestral territory.



LA CANTINA. FORMA E SOSTANZA

Un sogno contemporaneo in chiave pop. Una folgorazione. Bella, bellissima, piena di colori che accompagnano negli spazi delle stagioni.

L'Astemia è la cantina vinicola dall'animo ribelle e l'estetica visionaria. Sorge a Barolo, dove il crinale dei Cannubi inizia a salire verso il centro del paese.

All'esterno si presenta con due enormi parallelepipedi, due cassette di vino fuori asse e fuori scala trasformate in edificio.

All'interno sposa la poesia della vigna con una suggestione visiva molto evocativa e una tecnologia avanzata, che colloca sotto terra l'intero processo produttivo.

Qui il vino diventa il mezzo per diffondere cultura, bellezza e l'identità di una terra incantata e discreta, attraverso un racconto informale e diretto.

”

*Il vino non è bere.
Sono le memorie, i sensi,
le molecole in armonia e il modo
per raggiungere il loro
equilibrio dinamico.*

”

THE WINERY. STYLE AND SUBSTANCE

A contemporary dream in pop art style. Electrifying. Beautiful. An array of striking colours which mirror the changing seasons.

L'Astemia is the winery with a rebel spirit and a visionary aesthetic. It is located in Barolo where the ridges of the Cannubi begin to climb towards the centre of town.

Viewed from the outside, it is made up of two large wine cases, one perched upon the other, which have been turned into a building.

Inside it combines the poetry of vineyards

and a very stylish appearance with cutting edge technology which enables the entire production process to be carried out underground.

Here wine becomes the means to tell the culture, beauty and identity of a charming and discreet territory in an informal and straightforward way.

”

*Wine is not about drinking.
It is about memories, senses,
harmonious molecules and the
way in which they reach a
perfect balance.*

”



TERRITORIO. LA SVOLTA BIOLOGICA

La viticoltura biologica, avviata nel 2020, regala la prima annata certificata nel 2023.

È il risultato dell'evoluzione di una sensibilità coltivata nel tempo, che trova la sua maturità e segna una nuova via nel rispetto del territorio e delle persone che lo abitano. Il vino accompagna l'uomo da 8.500 anni.

Ogni anno mette alla prova l'intuizione umana, dimostrando che la cultura contadina non è una tradizione statica e stanca. A ogni vendemmia gli uomini del vino hanno l'opportunità di rinnovarsi.

La scelta biologica permette di vinificare i singoli cru esaltando le caratteristiche delle diverse vigne, partendo da uve molto sane. Rispettiamo i migliori standard di dosaggio richiesti dalla certificazione.

Concimazioni organiche, basse produzioni e grande attenzione per la materia prima contribuiscono a offrire la migliore espressione di equilibrio nel calice. Il tempo conferma e rivela la qualità e la purezza dei sapori.

”

L'Astemia tutela il valore di un territorio unico al mondo, al quale è fiera e consapevole di appartenere.

”

THE TERROIR. THE ORGANIC TURN

Organic viticulture, started in 2020, produced the first certified vintage in 2023. It is the result of a particular sensitivity nurtured over time and marks a new approach that respects the land and the people who inhabit it.

We have been enjoying wine for 8,500 years. And every year, wine tests human intuition, proving that rural culture is not a static and tired tradition. With every harvest, winemakers reinvent themselves.

With organic winemaking, it is possible to vinify individual crus, bringing out all the characteristics of the different vineyards, starting from extremely healthy grapes. We follow the best dosing standards required by certification.

Organic fertilisation, low production quantities and loving care for our grapes contribute to creating a perfectly balanced glass of wine. Time confirms and reveals the quality and purity of its flavour.

”

L'Astemia protects the value of a unique terroir, conscious and proud of belonging to it.

”



I VINI. PURI DALLA RADICE AL GRAPPOLO

Sono 15 le etichette che la cantina produce. 28 gli ettari di area produttiva nei comuni di Barolo e Monforte.

La proprietà delle vigne si fa garanzia nell'impegno alla cura della terra, del paesaggio e del prodotto.

Migliorare i processi per agire il meno possibile sulle uve è una scelta di responsabilità, che perfeziona l'aderenza tra ciò che versiamo nel bicchiere e i caratteri del territorio, per un calice autentico.

Dolcetto, Barbera, Nebbiolo e Nascetta sono le uve autoctone coltivate. Sauvignon Blanc, Pinot Nero, Riesling, Chardonnay e Viognier quelle internazionali.

L'impegno è per imbottigliare il vino più buono possibile nel modo più naturale, vestendo i vini di una forte identità territoriale e varietale.

I vini esprimono l'emozionalità del territorio e dell'annata e per produrre vini di qualità servono conoscenze, sperimentazioni, passione per ciò che si fa e una squadra. Un racconto sensoriale in evoluzione con la crescita de L'Astemia, che è diventata grande e vuole fare conoscere la qualità di un contenuto all'altezza della forma.

“

Lavoriamo per fare uscire il cuore della nostra terra.

”

THE WINES. PURE FROM ROOT TO BUNCH

The winery produces 15 labels. 28 hectares of production area in the municipalities of Barolo and Monforte.

The ownership of the vineyards guarantees our commitment to taking care of our land, landscapes and products. Improving the processes to interfere as little as possible with the grapes is a responsible choice to ensure that what we pour into the glass mirrors the characteristics of the terroir, for a truly authentic drinking experience.

Dolcetto, Barbera, Nebbiolo and Nascetta are the indigenous grapes that we grow. Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Riesling, Chardonnay and Viognier are our chosen international varieties.

We strive to bottle the best possible wine in the most natural way, giving our wines a strong territorial and varietal identity.

Wines express the emotions of the terroir and the vintage. It takes knowledge, experimentation, passion for what you do and a great team to make high quality wines. Our sensory storytelling evolves with L'Astemia and now that it is all grown up, it wants to tell the quality of a content that lives up to the form.

“

We are working to bring out the heart of our land.

”



VENDEMMIA 2024. LA SFIDA BIO

Condizioni climatiche complesse hanno caratterizzato la campagna viticola 2024. È stata indispensabile l'integrazione tra lavoro in vigna e in cantina e un rapporto simbiotico tra agronomo ed enologo per portare a buon fine la missione.

Dopo due anni di scarse precipitazioni, il ritorno delle piogge, con oltre 800 mm nei primi sette mesi, ha favorito la rigenerazione dei vigneti, ma anche creato ritardi nella maturazione e condizioni ideali per la diffusione di patogeni. Peronospora e oidio hanno colpito duramente.

Nell'Alto Piemonte, la stagione è stata segnata da una fase piovosa intensa da marzo a giugno, con danni da gelo ad aprile e problemi di allegagione a causa delle piogge di giugno. Nella parte meridionale della regione, l'annata è iniziata con un germogliamento precoce dato dalle temperature miti invernali, cui è seguito a fine aprile, soprattutto nelle zone di Barolo, Asti e Alta Langa, un abbassamento termico che ha interessato la fioritura limitando l'allegagione.

Le aziende biologiche sono state particolarmente colpite, ma L'Astemia ha fatto fronte alle avversità mantenendo alta la qualità delle uve e dimostrato di gestire la difesa delle colture.

VINTAGE 2024. THE ORGANIC CHALLENGE

2024 was a year marked by complex climatic conditions. Thus, combining the work in the vineyard and in the cellar and developing a symbiotic relationship between agronomist and oenologist was indispensable to successfully accomplish the mission.

After two years of low rainfall, the return of the rains - with more than 800 mm in the first seven months of the year - helped the regeneration of the vineyards, but also caused delays in ripening and created the ideal conditions for the spread of pathogens. Downy mildew and powdery mildew

hit hard. In Upper Piedmont, the season saw an intense rainy period from March to June, with frost damage in April and difficult fruit setting due to the June rains. In the southern part of the region, the year began with early budding due to mild winter temperatures, followed at the end of April - especially in the areas of Barolo, Asti and Alta Langa - by a drop in temperature that affected the flowering and fruit setting.

Organic farms were hit particularly hard, but L'Astemia coped by maintaining a high grape quality and proved to be able to protect its crops.



LE VISITE. UN'ESPERIENZA TRA ARTE DEL VINO E DESIGN

L'Astemia è aperta al pubblico 7 giorni su 7 con il suo wine shop, le visite alla cantina e le degustazioni.

Un'occasione per immergersi nel paesaggio delle Langhe, fare un passo dentro al nostro sogno e proseguire sui sentieri della vostra immaginazione dando vita a nuove vivide memorie sensoriali.

È possibile prenotare un tour privato, per scoprire la cantina in un momento dedicato ed esclusivo, o scegliere un percorso di degustazione attraverso una verticale di

Baroli, l'evoluzione percettiva nelle varie annate di Nebbiolo, una panoramica sui classici vitigni di Langa, passando dalla fresca mineralità dei bianchi all'avvolgente struttura dei rossi.

**Aperti tutti i giorni dalle 10 alle 19.
Per informazioni e richieste speciali:**

➔ visit.astemia.it
➔ visit@astemia.it
➔ **+39 0173 560501**

VISITS. AN EXPERIENCE BETWEEN THE ART OF WINE AND DESIGN

L'Astemia is open to the public 7 days a week with its own wineshop, visits to the winery and tastings.

An opportunity to immerse yourself in the landscape of the Langhe, step inside our dream and follow your own imagination as you create vivid new sensory memories.

Book a private tour for an exclusive and personal experience or participate in a tasting itinerary: a vertical tasting of Barolo, the evolution of perceptions in various vintages of Nebbiolo, or an overview of classic Lan-

ga vines, from the fresh minerality of white wines to the seductive structure of our reds.

**Open every day from 10.00 until 19.00.
For information and special requests:**

➔ visit.astemia.it
➔ visit@astemia.it
➔ **+39 0173 560501**



BAROLO

BAROLO

La vinificazione del nostro Barolo segue l'esperienza classica.
Lo affiniamo in botti di rovere di Slavonia per preservare le caratteristiche dell'uva e trasferire nel bicchiere i sentori dell territorio.

Il Nebbiolo non è un vitigno ubiquitario. Molto sensibile alle variazioni pedoclimatiche, trova nelle Langhe, sua terra d'elezione, particolari simbiosi col terreno. Lavoriamo per restituire la forza del territorio, dove a ogni capezzagna si cambia storia e gusto, ma in primo piano resta il vino, con i suoi profumi, i suoi aromi, le sue caratteristiche varietali.



*Our Barolo is vinified following classic methods.
We age it in oak barrels from Slavonia to preserve the grape characteristics and transplant the scents of the vineyard into each glass.*

Nebbiolo is no commonplace vine. Very sensitive to pedoclimatic variations, it has found in the Langhe, its chosen home, a particular symbiosis with the terroir. We work to harness the full strength of these lands where on every headland, history and tastes change - yet remaining throughout, in pride of place, there is the wine, with its perfumes, aromas and its own unique character.



BAROLO DOCG 2020

-
- **Zona di coltivazione:**
Cultivation area:
Langhe
-
- **Esposizione e altitudine:**
Sud, Sud-Est; 210-350 m
Exposure and altitude:
South, South-East; 210-350 m
-
- **Uve:**
Grape variety:
100% Nebbiolo
-
- **Vinificazione:**
macerazione di 30-35 giorni
Vinification:
maceration 30-35 days
-
- **Affinamento**
36 mesi in botte grande
e 6 mesi in bottiglia
Aging:
36 months in large oak barrel
and 6 months in bottle
-
- **Temperatura di servizio:**
Serve at:
16/18°C

Un Barolo classico, espressione dell'essenza della cantina, prodotto secondo la tradizione.

Nel connubio delle vigne si gioca la complementarità tra le peculiarità di uve eccellenti. Una sinfonia di inconfondibile equilibrio, nonostante l'annata calda.

Al naso è un vino concreto, con pochi fronzoli e un varietale ben espresso.

Completano il quadro di piacevolezza olfattiva qualche accenno di frutta rossa fresca, note dolci di spezie e di fiori appassiti e un buon corredo di sensazioni più evolute.

In bocca è pieno e sapido, perfettamente equilibrato. Ha struttura media e trama tannica fitta ed elegante.

Un Barolo gentile, da accompagnare a piatti strutturati e succulenti.

A classic Barolo which expresses the essence of the winery, produced according to tradition.

The grapes from different vineyards complement each other bringing out all the peculiarities of excellent grapes. A symphony of unmistakable balance, despite the hot vintage.

On the nose this is a straightforward wine with few frills and a well expressed varietal.

The picture is completed with a pleasing bouquet with hints of fresh red fruit, notes of sweet spice and dried flowers, complemented by well-developed sensations. The mouthfeel is full and savoury, perfectly balanced.

This wine has a medium structure and a dense and wrinkled tannic texture. A gentle Barolo to accompany structured and succulent dishes.



BAROLO DOCG TERLO 2020

-
- **Zona di coltivazione:**
Cultivation area:
Langhe, MGA Terlo
-
- **Esposizione e altitudine:**
Est; 330-350 m
Exposure and altitude:
East; 330-350 m
-
- **Uve:**
Grape variety:
100% Nebbiolo
-
- **Vinificazione:**
macerazione di circa 30-35 giorni
Vinification:
maceration 30-35 days
-
- **Affinamento**
36 mesi in botte grande
e 6 mesi in bottiglia
Aging:
36 months in large oak barrel
and 6 months in bottle
-
- **Temperatura di servizio:**
Serve at:
16/18°C

Terlo è una delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) meno conosciute del territorio. Nell'attuale delimitazione, ufficializzata nel 2010, occupa una superficie complessiva di appena 20 ettari. Uno è di proprietà de L'Astemia.

In quest'area il terreno è costituito da marne grigio-bluastre di origine tortoniana. Un suolo sub-alcalino, ricco di calcare, ben dotato in macro e microelementi. Da tradizione, le uve di questo vitigno hanno dato spina dorsale ai grandi Baroli classici.

I vini della menzione Terlo si caratterizzano al naso per un impatto minerale e terroso arricchito da note di liquirizia e floreali, che evolvono in un profumo di frutti neri e spezie. Un Barolo dalla struttura olfattiva giovane, ma attraente.

Sentori più complessi si sviluppano con l'affinamento in bottiglia, insieme a una piacevole e aristocratica eleganza.

Un vino opulente e potente, con tannini molto intensi, ma eleganti con un tocco balsamico. In bocca si percepisce la tensione d'inizio carriera evolutiva. Da aprire di tanto in tanto per valutarne l'evoluzione.

Terlo is one of the least known crus (Menzione Geografica Aggiuntiva, or MGA) of the area. Under the current demarcation - which was finalised in 2010 - its area covers just 20 hectares. One is the property of L'Astemia.

In this area, the soil is made of bluish-grey marl of Tortonian origins with a sub-alkaline soil, rich in calcium and macro and micro-elements. Traditionally the grapes in these vineyards have been the backbone of great, classic Barolo.

On the nose, the wines made from Terlo MGA are characterized by a mineral and earthy impact enriched by notes of liquorice and flowers, which evolve into scents of black berries and spices. A Barolo with a young but attractive olfactory structure.

With aging, more complex aromas develop, together with a pleasant and aristocratic elegance.

An opulent and powerful wine, with very intense yet elegant tannins and a balsamic touch. On the palate, a lingering tension can still be perceived from the first stages of its evolution. To be opened from time to time to understand how it is evolving.





BAROLO DOCG CANNUBI 2020

➔ **Zona di coltivazione:**

Cultivation area:

Langhe, MGA Cannubi

➔ **Esposizione e altitudine:**

Sud, Sud-Est; 220 m

Exposure and altitude:

South, South-East; 220 m

➔ **Uve:**

Grape variety:

100% Nebbiolo

➔ **Vinificazione:**

macerazione di 30-35 giorni

Vinification:

maceration 30-35 days

➔ **Affinamento**

36 mesi in botte grande
e 6 mesi in bottiglia

Aging:

36 months in large oak barrel
and 6 months in bottle

➔ **Temperatura di servizio:**

Serve at:

16/18°C

Il nome Cannubi rimanda al pregio delle uve e dei vini prodotti sull'omonima collina, inserita tra le Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) del Comune di Barolo.

I vigneti di proprietà de L'Astemia sono situati nella parte iniziale, incuneati tra le due strade che portano al paese.

È la parte altimetricamente più bassa dei Cannubi, ma la natura dei terreni di questa porzione e l'esposizione a Sud Sud-Est danno vini di buon corpo, eleganti e con un tannino piacevolmente teso.

Un Barolo asciutto, elegante e setoso, che invade con grazia il palato e vi permane lungamente, dispiegando sensazioni olfattive complesse.

Ha struttura ferma e decisa, con una tessitura tannica morbida. Un vino che si apre al naso con piacevoli note fresche di frutti rossi, seguite da sentori di frutta matura e fiori secchi. Gradevoli anche lo speziato e la nota boisé, che ben si fondono.

Bevibilità e longevità fanno parte del corredo del vino, ricco di aspettative già dai primi anni di evoluzione.

The name Cannubi refers to the quality of the grapes and wines from the hills of the same name, included among the MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive) crus of the Municipality of Barolo.

The vineyards owned by L'Astemia are located on the first slopes tucked between the two roads which rise up to the town.

This is the lower part of the Cannubi, where the nature of the soils and the South and South-East exposition produce wines with a strong body, elegance and pleasingly tense tannins.

A dry, elegant and silky Barolo, which gracefully invades the palate and lingers there for some time, unfolding complex olfactory sensations.

A strong and decisive structure, with soft tannins. A wine that opens on the nose with pleasing fresh notes of red fruit, followed by hints of ripe fruit, dried flowers, with pleasant spicy and woody notes that blend perfectly.

Drinkability and longevity are intrinsic characteristics of this wine, which lives up to high expectations even after just a few years of evolution.

CLASSICI

CLASSICI

Fare volare la mente di chi li beve nel paesaggio che li ha originati. È la magia dei vini delle Langhe, dalla spiccata personalità e una riconoscibilità che rimanda immediatamente alle dolci onde delle loro colline. La ricchezza che ci distingue, che imbottigliamo a ogni vendemmia, è il gusto dei nostri territori.

Il vino è capace di grande comunicazione sensoriale ed emozionale. Questi vini veri, da vitigni autoctoni e internazionali, danno la possibilità di condividerla ogni giorno attraverso colori, gusti e profumi peculiari.



To let the imagination of all who drink them fly away to the terroir from where they come. That is the magic of the wines of the Langhe. Unmistakable, with their striking personality which transports you in an instant to the gentle slopes of the Langhe hills. The richness which distinguishes these wines, which we make at every harvest, is the taste of our terroir. Wine capable of communicating great sensations and emotions.

Coming from both indigenous and international vines, these authentic wines will let you enjoy the Langhe every day through their colours, tastes and peculiar perfumes.



BARBERA D'ALBA DOC 2023

→ **Zona di coltivazione:**

Cultivation area:

Langhe

→ **Esposizione e altitudine:**

Sud, Sud-Ovest; 400 m

Exposure and altitude:

South, South-West; 400 m

→ **Uve:**

Grape variety:

100% Barbera

→ **Vinificazione:**

macerazione di 15-18 giorni

Vinification:

maceration 15-18 days

→ **Affinamento**

36 mesi in acciaio
e 6 mesi in bottiglia

Aging:

36 months in steel vats
and 6 months in bottle

→ **Temperatura di servizio:**

Serve at:

14/16°C

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, nella sua versione più pura.

Fermentazione, vinificazione e affinamento in acciaio esaltano la parte più fruttata e succosa di queste uve, ottenendo un vino voluttuoso e suadente, ricco di note di frutti a bacca rossa e nera.

Il corpo strutturato tipico del vitigno incontra freschezza e ampiezza del sorso senza ricorrere all'affinamento in legno.

Perfetta per aperitivo o per antipasti tipici della tradizione, non si tira indietro anche ad abbinamenti più strutturati, come trippa o zuppa di lenticchie.



Barbera, a classic grape variety of the tradition of Piedmont, in its purest version.

Fermentation, vinification and then aging in steel vats bring out the fruitiest and juiciest part of these grapes, creating a mellow and enjoyable wine, full of notes of red and black berries.

The structured body typical of this variety is made lighter by an aging process that does not involve wood, making for a wine that is fresher and easier to drink.

A perfect match for aperitifs or traditional appetizers, it goes well also with more structured dishes, such as tripe or lentil soup.





BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2022

→ **Zona di coltivazione:**
Cultivation area:
Langhe

→ **Esposizione e altitudine:**
Sud; 420-450 m
Exposure and altitude:
South; 420-450 m

→ **Uve:**
Grape variety:
100% Barbera

→ **Vinificazione:**
macerazione di 15-18 giorni
Vinification:
maceration 15-18 days

→ **Affinamento**
12 mesi in barrique
e 6 mesi in bottiglia
Aging:
12 months in barrique
and 6 months in bottle

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

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, esprime un carattere unico. Si presta all'invecchiamento e negli anni tende ad acquisire struttura e personalità.

Il passaggio in barriques e la maturazione in bottiglia contribuiscono ad arricchire il vino di morbidezza ed eleganza, arrotondando gli spigoli tipici di una varietà dal carattere rustico ma affascinante.

Un vino molto generoso al naso, esuberante nelle note di frutti a bacca rossa e nera. La permanenza in legno aggiunge complessità e un tocco speziato, che completano il profilo olfattivo. Al palato si presenta come un vino intenso e vellutato, che combina eleganza e robustezza.

La Barbera seduce per ampiezza e struttura, regolate e contrastate dall'acidità tipica dell'uva, che l'affinamento in barrique smussa, rendendola piacevolmente fresca e bilanciata.



A classic grape variety from the finest Piedmontese traditions, Barbera has a truly unique character. It lends itself well to aging and tends to acquire both structure and personality over the years.

The use of barriques and bottle aging contribute to enriching the wine with softness and elegance, smoothing off the rough edges typical of this varietal with a rustic but charming character.



A very generous wine on the nose, exuberant in its notes of red and black berries. Wood aging adds complexity and a spicy touch, which complete the aromatic profile. On the palate, it is intense and velvety and combines elegance and robustness.

Barbera seduces with its breadth and structure, governed and counterbalanced by the typical acidity of this varietal, softened by barrique aging to create a pleasingly fresh and balanced wine.





LANGHE DOC NEBBIOLO 2022

➔ **Zona di coltivazione:**
Cultivation area:
Langhe

➔ **Esposizione e altitudine:**
Nord-Est; 250 m
Exposure and altitude:
North-East; 250 m

➔ **Uve:**
Grape variety:
100% Nebbiolo

➔ **Vinificazione:**
macerazione di circa 8 giorni
Vinification:
maceration approx. 8 days

➔ **Affinamento**
8 mesi in acciaio
e 3 mesi in bottiglia
Aging:
8 months in steel vats
and 3 months in bottle

➔ **Temperatura di servizio:**
Serve at:
14/16°C

Le uve utilizzate per questo Langhe Nebbiolo provengono da giovani vigneti destinati alla produzione dei vini più blasonati.

Il Langhe Nebbiolo sta godendo di un successo crescente perché avvicina il consumatore a un vitigno importante, si distingue come vino giovane, seppur con i tratti aristocratici tipici di questa varietà.

Il colore rosso rubino preannuncia, nei riflessi granata, l'evoluzione olfattiva e gustativa. La produzione di Nebbiolo sulle nostre colline definisce la peculiarità di questo vino giovane, fresco e fragrante, esuberante al naso e con un tannino morbido e setoso.

Al naso è pulito, molto profumato, di notevole ampiezza e complessità. Nel bouquet spiccano le note speziate, che si fanno più marcate con il passare del tempo. Come ogni Nebbiolo che si rispetti ha un profumo in continua metamorfosi.

Al palato si apprezza un tannino arrotondato da una buona dotazione alcolica e un'acidità fresca ma contenuta. Ogni sorso è un'esplosione di gusto, un connubio elegante e bilanciato. Esprime il carattere del vitigno nella sua zona di elezione.

Un vino appagante, a cui non si nega un secondo calice, con finale persistente e un bel richiamo del frutto.



The grapes used for this Langhe Nebbiolo come from young vineyards used for the production of the most renowned wines.

Langhe Nebbiolo is enjoying increasing success as it brings consumers closer to an important grape variety. It stands out as a young wine, although it has all the aristocratic traits that are typical of this varietal.

The ruby red colour, with its garnet hues, is an indication of its olfactory and taste evolution. The production of Nebbiolo on our hills defines the unique qualities of this young, fresh and fragrant wine which is exuberant on the nose with a soft and silky tannin.



Clean on the nose, very fragrant, with considerable breadth and complexity. Notes of spices stand out in the bouquet and become more intense over time. Like every self-respecting Nebbiolo, its scents are continuously evolving.

On the palate, it presents a rounded tannin with a good amount of alcohol and fresh but measured acidity. Every sip is an explosion of taste, an elegant and balanced combination which expresses the character of the grape variety in its area of choice.

A satisfying wine, a second glass of which is hard to resist, with a persistent finish and a nice recall of fruit.





LANGHE DOC ROSATO 2023

→ **Zona di coltivazione:**

Cultivation area:

Langhe

→ **Esposizione e altitudine:**

Sud; 420 -450 m

Exposure and altitude:

South; 420 -450 m

→ **Uve:**

Grape variety:

100% Nebbiolo

→ **Vinificazione**

Pressatura soffice seguita da vinificazione in bianco

Vinification:

Soft pressing followed by white vinification

→ **Affinamento:**

6 mesi in acciaio

Aging:

6 months in steel vats

→ **Temperatura di servizio:**

Serve at:

10/12°C

La produzione di Nebbiolo, destinato ai vini più blasonati, definisce la peculiarità di questo vino fresco e fragrante, esuberante al naso.

Un rosato 100% Nebbiolo, ottenuto dalle vigne giovani, pensato per fare conoscere le caratteristiche più delicate e aromatiche del Nebbiolo, che vengono inevitabilmente perse con la tradizionale vinificazione rossa. Un modo per avvicinare il consumatore a un vitigno importante, facendone apprezzare le doti in divenire.

Un vino profumato e floreale, con la struttura tipica del Nebbiolo da Barolo. La complessità aromatica di prugna e viola unisce sentori primaverili addolcendoli con il peculiare contenuto zuccherino delle uve.

Un rosato importante, che armonizza morbidezza, fresca secchezza e una buona persistenza. Ideale per abbinamenti gastronomici di alto livello, grazie alla naturale sapidità.



Nebbiolo, destined for the most prestigious wines, defines the distinctiveness of this fresh and fragrant wine, exuberant on the nose.

A 100% Nebbiolo rosé, obtained from young vines, designed to express the more delicate and aromatic characteristics of Nebbiolo, which are inevitably lost with traditional red vinification. A way to bring consumers closer to an important grape variety, making them appreciate its evolving qualities.

A fragrant and floral wine with the typical structure of Nebbiolo da Barolo. The aromatic complexity with notes of plum and violet is reminiscent of the scents of spring, softened by the peculiar sugar content of the grapes.

A distinctive rosé that perfectly blends softness, fresh dryness and good persistence. Ideal for high-level gastronomic pairings, thanks to its natural sapidity.





LANGHE DOC NASCETTA 2023

→ **Zona di coltivazione:**

Cultivation area:

Langhe

→ **Esposizione e altitudine:**

Est; 400 m

Exposure and altitude:

East; 400 m

→ **Uve:**

Grape variety:

100% Nascetta

→ **Vinificazione:**

breve macerazione a freddo
seguita da pressatura soffice

Vinification:

*brief cold maceration
followed by soft pressing*

→ **Affinamento**

6 mesi in acciaio
3 mesi in bottiglia

Aging:

*6 months in steel vats
3 months in bottle*

→ **Temperatura di servizio:**

Serve at:

10/12°C

La fama delle colline di Langa è legata alla produzione dei grandi rossi, ma negli ultimi decenni anche i vini bianchi si sono ritagliati una posizione di rilievo nel panorama enologico.

La Nascetta era un vitigno quasi completamente scomparso e solo la tenacia di alcuni produttori hanno permesso di salvarlo e tornare alla vinificazione di quest'uva in purezza.

Ha trama odorosa elegante e variegata. Fresche note fruttate, vegetali e agrumate s'intrecciano a sentori di miele, frutta a polpa bianca e ad accenni minerali.

Al palato risulta leggero, snello e beverino e si contraddistingue per una freschezza dal finale piacevolmente citrico. Ottimo il potenziale di affinamento.



The fame of the hills in the Langhe region is primarily linked to the production of great red wines, but in the last decades whites have also gained a relevant place on the wine scene.

The Nascetta variety had almost entirely disappeared and only the tenacity of some local producers saved it and restored it to its rightful place amongst single varietal wine-making.



Its elegant bouquet is characterised by fresh fruity, vegetal and citrus notes, intertwined with a hint of honey. Scents abound on the nose with a wide range of different aromas: white fruit pulp, mineral nuances and more vegetal hints combine with order and linearity.

On the palate, it has a light, slender and drinkable body, characterized by sapidity and freshness. The finish brings back a citric taste. It shows excellent aging potential.





LANGHE DOC RIESLING 2022

-
- **Zona di coltivazione:**
Cultivation area:
Langhe
-
- **Esposizione e altitudine:**
Sud; 420 -450 m
Exposure and altitude:
South; 420 -450 m
-
- **Uve:**
Grape variety:
100% Riesling
-
- **Vinificazione:**
30% tonneaux,
70% inox per 6 mesi
Vinification:
30% tonneaux,
70% inox for 6 months
-
- **Affinamento**
30% barrique, 60% inox per 6 mesi,
9 mesi in bottiglia
Aging:
30% barrel, 60% stainless steel for
6 months, 9 months in bottle
-
- **Temperatura di servizio:**
Serve at:
10 °C

Il suolo delle Langhe regala vini di notevole fattura anche tra varietà non autoctone. L'Astemia è tra i produttori che ne coltivano alcune.

Il Riesling esprime qui tutto il suo potenziale di vitigno internazionale, mantenendo le sue peculiarità ben espresse.

Un vino fresco ed elegante, di piacevole aromaticità e carattere. Giallo tenue con venature verdoline, sprigiona note di pesca e agrumi, a cui si succedono i tipici sentori idrocarburi e minerali.

Al palato rivela verticalità, forza espressiva e freschezza. Una bilanciata acidità, perfetta sapidità e persistenza accompagnano il vino nel suo percorso, rendendolo equilibrato con una inconfondibile personalità.



The soil of the Langhe produces wines of remarkable quality even from non-native varieties. L' Astemia is among the producers that grow some of these.

Here, Riesling expresses all its potential as an international grape variety, expressing all its peculiarities.



A fresh and elegant wine, with a pleasing aroma and character. Pale yellow with greenish shades, it gives off notes of peach and citrus, followed by the typical hydrocarbon and mineral hints.

On the palate, it shows verticality, expressive strength and freshness. Balanced acidity, perfect sapidity and persistence accompany this wine, making it balanced and with an unmistakable personality.





LANGHE DOC BIANCO 2023

DA UVE VIOGNIER

-
- ➔ **Zona di coltivazione:**
Cultivation area:
Langhe
-
- ➔ **Esposizione e altitudine:**
Sud; 420 -450 m
Exposure and altitude:
South; 420 -450 m
-
- ➔ **Uve:**
Grape variety:
100% Viognier
-
- ➔ **Vinificazione**
Pressatura soffice seguita da vinificazione in bianco
Vinification:
Soft pressing followed by white vinification
-
- ➔ **Affinamento:**
10 mesi in tonneaux di rovere francese
Aging:
10 months in French oak tonneaux
-
- ➔ **Temperatura di servizio:**
Serve at:
12/14°C

A Monforte d'Alba, a fianco della Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA) Bussia, in una piccola parcella di vigna in località Tiradoss, L'Astemia coltiva il Viognier, un vitigno non tradizionale, ma geneticamente affiliato alla famiglia del Freisa.

Come cugino del Nebbiolo, si presta a fermentazione in botte del mosto fiore e ad affinamento in tonneaux per 10 mesi. Vinificato in purezza regala un vino di notevole fattura, che unisce la struttura dei migliori Chardonnay, la freschezza del Sauvignon e il bouquet del Gewürztraminer.

Di colore giallo paglierino, sprigiona una sontuosità aromatica avvolgente dal sentore fruttato di pesca. Ha corpo pieno e acidità rinfrescante, bilanciata a sapidità e mineralità, che si fondono con gli aromi balsamici tipici del territorio di Monforte.

Un vino complesso e plurisfaccettato: piacevole fuori pasto come aperitivo, con richiamo a un secondo calice, ma che si armonizza con piatti a base di carni bianche, pesce, erbe e formaggi freschi.



Above the village of Monforte d'Alba, next to the Bussia MGA cru, on a little parcel in the middle of its property in Tiradoss, L'Astemia grows Viognier. This is not a traditional grape variety in Piedmont, although it is genetically related to the family of Freisa.

Being a cousin of Nebbiolo, its free-run must can be fermented in barrels. The wine is then aged in tonneaux for 10 months. Single-varietal vinification produces a high quality wine combining the freshness of Sauvignon and the bouquet of Gewürztraminer.

It has a straw-yellow colour and a sumptuous, enveloping aroma with fruity notes of peach. A full body and refreshing acidity are counterbalanced by sapidity and minerality, which blend with the balsamic hints that are typical of the terroir of Monforte.

A complex and multifaceted wine: pleasant to drink on its own as an aperitif, it makes you want to have a second glass. It can be harmoniously paired with white meat, fish, herbs and fresh cheese.





CHARLEY METODO CLASSICO 2020

→ Vinificazione

L'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto fiore decanta a freddo per circa 12 ore prima del travaso, quindi si avvia la fermentazione. Affinamento sulle fecce fini fino al tiraggio

Vinification:

The grapes are pressed in whole clusters. The free-run must cold decants for about 12 hours before racking, then fermentation starts. Refinement on fine lees until draught.

→ Affinamento

Almeno 30 mesi sui lieviti e circa 3 mesi dopo la sboccatura

Aging:

At least 30 months on lees and about 3 months after disgorgement

→ Dosaggio:

3g/L di zucchero

Dosage:

3g/L of sugar

→ Temperatura di servizio:

Serve at:

8°C

L'ultima dichiarazione d'amore di Sandra Vezza, L'Astemia, è per Charley, il figlio, a cui dedica un vino che gli assomiglia: uno spumante fresco, ironico, dal piglio irriverente, un metodo classico dallo spirito piemontese contemporaneo, realizzato con la stessa cura nel dettaglio e attenzione per la qualità che in Piemonte si mette nei rossi della tradizione.



L'Astemia Sandra Vezza's last declaration of love is for Charley, her son, to whom she dedicates that resembles him: a fresh, ironic sparkling wine, with an irreverent look. A classic method with a Piedmontese contemporary spirit, made with the same care in detail and attention to quality that in Piedmont is put in the red wine tradition.



Ha un bouquet da cui spiccano sentori di lievito e crosta di pane e la fragranza della frutta a polpa bianca. La spuma, voluminosa ed evanescente, lascia un perlage fine, di ottima persistenza, con una buona acidità e una sensazione di cremosità. Un sorso secco, fresco, vivace, con una sapidità e una complessità che intrigano.

It has a bouquet of yeast and crust bread and the fragrance of white fruit. The foam, voluminous and evanescent, leaves a fine perlage of excellent persistence, with a good acidity and a creamy sensation. A dry, fresh, lively sip, with a flavor and complexity that intrigue.

Uno spumante di grande versatilità, abbinabile a tutto pasto grazie all'ottimo equilibrio gustativo. Si sposa con preparazioni a base di pesce cotto, di acqua dolce e salata, e piatti orientali da accompagnare al riso.

A sparkling wine of great versatility. It pairs well with cooked fish and oriental dishes.



L'ASTEMIA

*Sono i sensi a leggere i vini
e le emozioni che ci regalano a
renderli indimenticabili.*



*We understand wine with our senses.
But it is the emotions it gives to us which
makes it unforgettable.*