













Ascheri



Via Piumati, 23
12042 Bra (CN)
Tel. 0172 412394
Fax 0172 432021
ascheri@ascherivini.it
www.ascherivini.it

Bottiglie: 240.000
Vitigni autoctoni coltivati:
Nebbiolo, Barbera, Arneis,
Dolcetto, Pelaverga

Matteo timona un'azienda ultima rimasta a Bra a raccontare l'epopea vitivinicola della città. La cantina ha rinunciato ai piccoli legni e fa sistema con l'idea di raccontare il vino anche attraverso la proposta gastronomica e l'ospitalità che sono preludio alla conoscenza del territorio. Con un intelligente recupero dei locali della vecchia cantina, la famiglia Ascheri ha avviato l'Osteria Muri Vecchi, un luogo di incontro per valorizzare cucina territoriale e vino. Matteo ha quindi affiancato l'Albergo, così nel "Borgo Ascheri" si respira lo spirito della famiglia, improntato sulla massima qualità. Va a Golden Star il Barolo Pisapola 2007, un vino di bella stoffa, con bocca avvolgente e viva, sorretta da educati tannini.

	Barolo Docg Pisapola 2007	★★★★★	■			€ 23-25	
	Barolo Docg Sorano 2007	★★★★★	■			€ 24-26	
	Barolo Docg Sorano Coste & Bricco 2007	★★★★★	■			€ 35-37	
	Barbera d'Alba Doc Fontanelle 2009	★★★★	■			€ 11-13	
	Nebbiolo d'Alba Doc Bricco San Giacomo 2009	★★★★	■			€ 12-14	