

# ASCHERI

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

**Anno di fondazione:** 1880 - **Proprietà:** famiglia Ascheri  
**Fa il vino:** Giuliano Bedino - **Bottiglie prodotte:** 240.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 37 + 3 in affitto - **Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Cristina Ascheri  
**Come arrivarci:** dalla Piacenza-Torino, uscita Marene-Cherasco per Bra.

*Le Cantine Ascheri hanno la loro origine in La Morra. In quei luoghi dove tuttora esiste una località denominata "Ascheri", agli albori del XIX secolo vennero impiantate le prime viti e prodotti i primi vini. Progressivamente altri vigneti hanno composto l'attuale quadro proprietario, Serralunga d'Alba, Verduno e Bra (quest'ultima oggi è sede aziendale). Vitigni del territorio ma anche un'attenzione particolare a Syrah e Viognier impiantati nel vigneto sperimentale di Bra. Molto buono il Barolo Sorano Coste&Bricco, si distingue per potenza e austerità non comuni.*

## BAROLO SORANO COSTE&BRICCO 2006



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 60 - **Bottiglie:** 4.500 - Granato. Consistente. Intenso di viola, rosa, prugna, ciliegia, ribes con note di fungo, sottobosco, rosmarino, il tutto impreziosito da mineralità ferrosa. Palato caldo e morbido, rivela freschezza centrata e tannini a trama fine, avvolgenti, austeri. Finale di ciliegia e scia minerale. Legni grandi. Pernice in salmi.

## DOLCETTO D'ALBA NIRANE 2009





**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Dolcetto 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 18.000 - Rubino violaceo, profumi intensi di amarena, lampone, ribes con inserti di pepe bianco e tocchi minerali. Fresco, avvolgente, con i tannini ben amalgamati e non invadenti sino a un finale sapido di frutta rossa fresca. Acciaio. Cappone in gelatina.


## BAROLO SORANO 2006





**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 50 - **Bottiglie:** 18.500 - Granato. Sentori di lampone e ciliegia accompagnati da rosmarino, rosa, spezie gentili e sottobosco. Avvolgente, possiede freschezza e discreta massa tannica. Corrispondenza naso-bocca con un finale di mandorla e frutta rossa. Botti grandi.

**BAROLO PISAPOLA 2006** - Nebbiolo 100% - € 45 - Floreale di viola  e ciclamino, frutta rossa matura, fienagione e note tostate. Bocca bilanciata con tannini in evidenza e finale fruttato, sapido. Botti grandi. Risotto con le grive.

**NEBBIOLO D'ALBA BRICCO SAN GIACOMO 2008** - € 20 - Profumi  intensi e tipici del vitigno, lampone, ciliegia, rosa, violetta, a seguire nota balsamica e rosmarino. Al palato è fresco, tannini ancora scalpitanti da aspettare. Finale fruttato e sapido. Botti grandi. Bra duro.

**DOLCETTO D'ALBA SAN ROCCO 2009** - € 15 - Profumi delicati di viola,  poi lampone e ribes rosso con scia di fienagione. Bocca vigorosa e calda, scivola verso un finale ciliegioso e ammandorlato. Legno grande. Agnolotti.

**LANGHE ROSSO MONTALUPA SYRAH 2006** - € 30 - Rubino. Intenso di  ciliegia, zenzero, coriandolo e violacciocca su fondo balsamico. Sapido, tannini vigorosi. Eco di frutta e spezie. Botti grandi. Gnocchi funghi e salsiccia.

**LANGHE ARNEIS CRISTINA ASCHERI 2009** - Arneis 85%, Viognier 15%  € 15 - Delicato di pesca bianca, albicocca, tuberosa e fiori bianchi. Palato fresco, immediato con nota mielata. Eco minerale e agrumata. Acciaio. Crema di porri.