



A S C H E R I



LANGHE BARBERA FONTANELLE

Podere di La Morra e Verduno

LA BARBERA NELLA SUA MASSIMA ESPRESSIONE

Vitigno: Almeno 85% Barbera

Periodo normale di vendemmia: 5/15 ottobre

Durata normale della fermentazione: 10 giorni circa, a 26°C

Caratteristiche:

- colore rosso molto intenso con sfumature tendenti al violaceo
- bouquet complesso ed intenso, con sentori di mora, prugna, confetture e spezie
- rotondo, armonico, molto complesso al palato. Dotato di ottima persistenza e sapidità
- vino di eccezionale finezza e notevole classe

Servire a: 12°/14°C

Abbinamenti: si accompagna alle minestre ed ai primi piatti di pasta, agli arrostiti di carne rossa e bianca, alla selvaggina e ai formaggi piccanti

Evoluzione: 8/10 anni se conservato in un luogo fresco e buio

CONFEZIONI E FORMATI

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

CANTINE ASCHERI GIACOMO

Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it