



A S C H E R I



## BARBERA D'ALBA FONTANELLE

Podere di La Morra e Verduno

### LA BARBERA NELLA SUA MASSIMA ESPRESSIONE

**Vitigno:** 100% 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