



A S C H E R I



BAROLO

Cantine Ascheri

UN BAROLO PRODOTTO IN MODO TRADIZIONALE CON UN ASSEMBLAGGIO DI VIGNETI DIVERSI

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Periodo normale di vendemmia: 5/20 ottobre.

Durata normale della fermentazione: 15 giorni circa, a 28°C

Caratteristiche:

- colore rosso granato intenso
- bouquet ampio e composito di spezie dolci, fiori secchi, cuoio e sottobosco
- armonico, di buona struttura con tannini eleganti e complessità ed equilibrio notevole
- vino raffinato e potente al tempo stesso

Servire a: 14°/16°C

Abbinamenti: ottimo con carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia e con tutti i formaggi stagionati.

Evoluzione: 18/20 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