



A S C H E R I



## LANGHE NEBBIOLO SAN GIACOMO

Podere di La Morra e Verduno

### L'ESSENZA DELL'UVA NEBBIOLO

**Vitigno:** Almeno 85% Nebbiolo

**Periodo normale di vendemmia:** 1/10 ottobre

**Durata normale della fermentazione:** 9 giorni circa, a 28°C

**Caratteristiche:**

- colore rosso scarico con sfumature tendenti al granato
- bouquet elegante, speziato e floreale con note vellutate di viola e rosa
- sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico, di notevole persistenza
- vino armonioso e gradevole, di grande equilibrio e tipicità

**Servire a:** 14°/16°C

**Abbinamenti:** ottimo con i piatti della grande cucina con salse rosse o bianche. Delizioso con la fonduta

**Evoluzione:** 8/10 anni se conservato in 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