Matteo Ascheri

BAROLO ASCHERI (MGA)

UN BAROLO MODERNO, ELEGANTE E POTENTE

Vitigno: 100% Nebbiolo
Periodo normale di Vendemmia: 1/10 Ottobre
Fermentazione normale: 18 giorni a 30°C

Caratteristiche organolettiche:

- Colore rosso granato intenso
- Profumo ricco e composito di frutta matura, frutta candita, tabacco e spezie dolci
- Equilibrato, di ottima struttura e tannini fini perfettamente integrati
- Vino elegante e potente allo stesso tempo

Servire a: 14°/16°C
Evoluzione: 18/20 anni se conservato in un luogo fresco e buio.
I nostri abbinamenti:
FILM - Amarcord (Federico Fellini)
MUSICA - The Narcissist (Blur)

Punteggi:

2022	**94** James Suckling
2021	**94** Robert Parker – **92** James Suckling - **93** Wine Enthusiast **94** Galloni - **92** Wine Spectator
2020	**93** Wine Spectator – **92** Robert Parker
2019	**94** Robert Parker – **92** Galloni
2016	**94+** Robert Parker – **94** Wine Spectator – **94** Wine Enthusiast
2015	**92** Robert Parker – **92** Wine Enthusiast
2013	**94** Wine Enthusiast – **92** James Suckling

Prodotto solo nelle migliori annate
Prodotto in Italia - Contiene Solfiti

MATTEO ASCHERI AZIENDA AGRICOLA
Via G. Piumati, 25 - 12042 Bra (CN) - Tel + 39.0172.412394 - ascheri@ascherivini.it - www.matteoascheri.it