Matteo Ascheri

BAROLO
ETICHETTA BIANCA

IL RITORNO ALLE ORIGINI
NATO DA UN'ACCURATA SELEZIONE INIZIATA NEI NOSTRI MIGLIORI VIGNETI E CONTINUATA CON METICOLOSITÀ E SENZA COMPROMESSI IN CANTINA, CON IL CHIARO OBIETTIVO DI RAGGIUNGERE E SODDISFARE I CONSUMATORI PIÙ APPASSIONATI

Vitigno: 100% Nebbiolo
Periodo normale di Vendemmia: 5/20 Ottobre
Fermentazione normale: 14 giorni a 28°C

Caratteristiche organolettiche:
- colore rosso granato intenso
- bouquet molto ampio, caratterizzato da note di frutta matura, spezie e tabacco dolce, poi a seguire liquirizia e piacevoli sentori mentolati
- in bocca è ricco ed avvolgente, la sensazione tannica è piacevole e ben bilanciata

Servire a: 14°/16°C
Evoluzione: 20/25 anni se conservato in luogo fresco e buio
I nostri abbinamenti:
ARTE - Colazione sull'erba (Monet)
MUSICA - Killing me softly (Roberta Flack)

Punteggi:

2022	**93** Wine Spectator
2021	**91** Top 100 Wine Spectator 2025 #67
	90 Galloni

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