Matteo Ascheri

VINI SPECIALI

BAROLO

ETICHETTA BLU

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

Vitigno: 100% Nebbiolo
Periodo normale di Vendemmia: 5/20 Ottobre
Fermentazione normale: 15 giorni a 28°

Caratteristiche organolettiche:

- 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
Evoluzione: 18/20 anni se conservato in un luogo fresco e buio.
I nostri abbinamenti:
LIBRO - Le fiabe (Fratelli Grimm)
ARTE - La grande onda di Kanagawa (Katsushika Hokusai)

Punteggi:

2022 **92** James Suckling
2021 **93** James Suckling – **92** Robert Parker - **90** Wine Enthusiast
2020 **91** Wine Spectator
2019 **93** Robert Parker – **93** Wine Spectator
2018 **92** Robert Parker – **93** Wine Spectator
2017 **93** Wine Enthusiast – **91** Robert Parker
2016 **92** Wine Enthusiast – **92** Robert Parker
2015 **93** Wine Spectator – **91** Robert Parker – **93** James Suckling
2013 **93** James Suckling

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