Matteo Ascheri

BAROLO SORANO

UN BAROLO CLASSICO

Vitigno: 100% Nebbiolo
Periodo normale di Vendemmia: 15/20 ottobre
Fermentazione Normale: 15 giorni a 30° e a seguire il 60 % macerato con la tecnica del cappello sommerso

Caratteristiche organolettiche:

- colore rosso granato
- profumo etereo ed intenso. Catrame con sentori di fiori secchi, sottobosco, cuoio, tartufo e spezie dolci
- palato ricco; equilibrio e tannini maturi contribuiscono alla sua armonia, distinzione e intensità
- un vino straordinariamente elegante e austero, con eccezionale ricchezza e tipicità

Servire a: 14°/16°C
Evoluzione: 20/25 anni se conservato in luogo fresco e buio
I nostri abbinamenti:
FILM - Parthenope (Paolo Sorrentino)
ARTE - Il monarca della valle (Edwin Landseer)

Punteggi:

2022	**94** Wine Spectator – **92** James Suckling
2021	**94** Robert Parker – **93** James Suckling - **91** Wine Enthusiast
	94 Wine Spectator – **94** Galloni
2020	**94** Wine Spectator – **92** Robert Parker
2019	**94** Robert Parker – **92** Galloni
2016	**95** Wine Enthusiast – **94** Robert Parker
2015	**92** Robert Parker – **91** Wine Enthusiast
2010	**95** Wine Enthusiast

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