Matteo Ascheri

COSTE & BRICCO®
BAROLO

POTENZA E FINEZZA IN UN BAROLO UNICO

Vitigno: 100% Nebbiolo
Periodo normale di Vendemmia: 5/10 Ottobre
Fermentazione normale: 15 giorni a 30°C

Caratteristiche organolettiche:

- Colore rosso granato intenso.
- Bouquet complesso con sentori balsamici di menta uniti a piccoli frutti, fiori e spezie dolci.
- Ricco al palato, equilibrato e potente, dotato di armonia ed eccezionalmente longevo.
- Vino di notevole classe, straordinariamente ricco e complesso.

Servire a: 14°/16°C
Evoluzione: 18/20 anni se conservato in un luogo fresco e buio.
I nostri abbinamenti:
FILM - C'era Una Volta In America (Sergio Leone)
MUSICA - Walking In My Shoes (Depeche Mode)

Punteggi:

2022 **94** Wine Spectator – **94** James Suckling
2021 **95** James Suckling – **93** Robert Parker – **90** Wine Enthusiast **94** Wine Spectator – **91+** Galloni
2020 **93** Robert Parker – **92** Wine Enthusiast – **92** Wine Spectator
2019 **95** Robert Parker – **93** Galloni
2016 **95** Robert Parker – **92** Galloni – **93** Wine Enthusiast
2015 **93** Robert Parker – **93** Wine Spectator – **93** Wine Enthusiast
2013 **93** James Suckling – **92** Wine Enthusiast
2010 **97** Wine Enthusiast – **92** Wine Spectator
2008 **95** Wine Spectator – **95/97** Decanter

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