Matteo Ascheri

LANGHE BARBERA

LA BARBERA NELLA SUA MASSIMA ESPRESSIONE

Vitigno: Almeno 85% Barbera
Periodo normale di Vendemmia: 25 Settembre / 5 Ottobre
Fermentazione normale: 10 giorni circa a 26°

Caratteristiche organolettiche:

- colore rosso molto intenso con sfumature tendenti al violaceo
- bouquet complesso ed intenso, con sentori di mora, prugna, confetture e spezie
- rotondo, armonico, molto complesso al palato. Dotato di ottima persistenza e sapidità
- vino di eccezionale finezza e notevole classe

Servire a: 12°/14°C
Evoluzione: 8/10 anni se conservato in luogo fresco e buio
I nostri abbinamenti:
FILM - Quasi Amici (Olivier Nakache e Eric Toledano)
MUSICA - Don't fear the reaper (Blue Oyster Cult)

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