Matteo Ascheri

LANGHE DOLCETTO

UN DOLCETTO COME DEVE ESSERE: SUADENTE E BEVIBILE

Vitigno: Almeno 85% Dolcetto
Periodo normale di Vendemmia: 15/30 settembre
Fermentazione normale: 6 giorni circa a 25°

Caratteristiche organolettiche:

- colore rosso con sfumature violacee
- bouquet generoso, persistente con netto sentore di frutta matura, fiori di campo e piccole bacche rosse
- morbido e persistente al palato, di grande equilibrio
- vino armonioso e gradevole, di grande tipicità

Servire a: 12°/14°C
Evoluzione: 2/3 anni se conservato in luogo fresco e buio
I nostri abbinamenti:
MUSICA - Invito al viaggio (Franco Battiato)
ARTE - Canestro di frutta (Caravaggio)

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