Matteo Ascheri

LANGHE NEBBIOLO

L'ESSENZA DELL'UVA NEBBIOLO

Vitigno: Almeno 85% Nebbiolo
Periodo normale di Vendemmia: 1/10 Ottobre
Fermentazione normale: 9 giorni circa a 28°

Caratteristiche organolettiche:

- colore rosso scarico con sfumature tendenti al granato
- bouquet elegante, speziato e floreale con note vellutate di viola e rosa
- sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico, di notevole persistenza
- vino armonioso e gradevole, di grande equilibrio e tipicità

Servire a: 14°/16°C
Evoluzione: 8/10 anni se conservato in luogo fresco e buio
I nostri abbinamenti:
LIBRO - Il giovane Holden (J. D. Salinger)
MUSICA - Mind games (John Lennon)

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