Matteo Ascheri

VINI SPECIALI
MONTALUPA®
LANGHE BIANCO

UN VINO BIANCO ASSOLUTAMENTE UNICO, ADATTO AD
UN LUNGO AFFINAMENTO

Periodo normale di Vendemmia: 20-30 settembre
Fermentazione normale: 18 giorni circa a 18° (di cui il 25% in legno)

Caratteristiche organolettiche:

- Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdi
- Profumo di albicocche, pesche bianche, salvia, basilico e lavanda
- Palato rotondo, pieno, persistente
- Vino estremamente complesso, adatto al lungo invecchiamento

Servire a: 12°/14°
Evoluzione: 12/15 anni se conservato in luogo fresco e buio
I nostri abbinamenti:
FILM - L'isola delle rose (Sydney Sibilia)
ARTE - Convergenze (Jackson Pollock)

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