Matteo Ascheri

VINI SPECIALI
MONTALUPA®
LANGHE ROSSO

UN VINO CHE ESALTA IL CARATTERE DISTINTIVO PIEMONTESE.
BEN STRUTTURATO E CON UN'INNATA ELEGANZA: LA GIUSTA
ESPRESSIONE DEL TERRITORIO CON UN TOCCO DI INNOVAZIONE

Periodo normale di Vendemmia: 20-30 settembre
Fermentazione normale: 12 giorni circa a 30°

Caratteristiche organolettiche:

- colore rosso intenso con riflessi violacei
- bouquet speziato, con note ampie e persistenti di piccoli frutti, fiori selvatici da prati di montagna e liquirizia
- palato ricco ed equilibrato con tannini dolci che conferiscono al vino armonia, grande distinzione e intensità.
- vino di notevole classe, ricco e tipico, adatto a un lungo invecchiamento.

Servire a: 14°/16°C
Evoluzione: 25/30 anni se conservato in luogo fresco e buio
I nostri abbinamenti:
LIBRO - Moby Dick (Herman Melville)
MUSICA - I'm outta time (Oasis)

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