Matteo Ascheri

VINI SPECIALI
VERDUNO PELAVERGA

UN VINO RARO E UNICO

Vitigno: 100% Pelaverga
Periodo normale di Vendemmia: 1/10 ottobre
Fermentazione normale: 8 giorni circa a 26°

Caratteristiche organolettiche:

- colore rosso scarico non molto intenso
- bouquet elegante, di piccoli frutti e fiori. Speziato con note vellutate di pepe bianco
- sapore delicato, morbido e piacevolmente armonico. Di facile beva
- vino gradevole, di grande equilibrio e tipicità

Servire a: 12°/14°
Evoluzione: 3/5 anni se conservato in luogo fresco e buio
I nostri abbinamenti:
LIBRO - I ragazzi che si amano (Jacques Prévert)
FILM - Le fate ignoranti (Ferzan Ozpetek)

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