



A S C H E R I



BAROLO

Matteo Ascheri

IL RITORNO ALLE ORIGINI

Nato da un'accurata selezione iniziata nei nostri migliori vigneti e continuata con meticolosità e senza compromessi in cantina, con il chiaro obiettivo di raggiungere e soddisfare i consumatori più appassionati.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Periodo normale di vendemmia: 5/20 ottobre

Durata normale della fermentazione: 14 giorni a circa 28°C

Caratteristiche:

- Colore rosso granato intenso
- Bouquet molto ampio, caratterizzato da note di frutta matura, spezie e tabacco dolce, poi a seguire liquirizia e piacevoli sentori mentolati
- In bocca è ricco ed avvolgente, la sensazione tannica è piacevole e ben bilanciata

Servire a: 14°/16°C

Abbinamenti: Ottimo con le carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia, e con tutti i formaggi stagionati.

Evoluzione: 20/25 anni o forse più... se conservato in un luogo fresco e buio.

CONFEZIONI E FORMATI

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt - 3 Lt

CANTINE ASCHERI GIACOMO

Via G. Piumati, 23 - 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it



A S C H E R I



BAROLO

Matteo Ascheri

BACK TO THE ROOTS

Coming from an accurate selection, started in our best vineyards and continued in the winery taking care of all the details and without compromises, in order to reach and satisfy the most passionate customers.

Grape variety: 100% Nebbiolo

Usual harvest time: 5th/20th Oct.

Fermentation: about 14 days at 28°C

Characteristics:

- Intense garnet red colour
- Rich and composite bouquet of ripe fruit, spices and sweet tobacco, followed by licorice and a pleasant minty scent
- Rich and round with a velvety tannic sensation well balanced with the fruit character, the acidity and the alcohol content

Serve at: 14°/16°C

Try it with: Roasted, skewered and grilled red meats and ripe cheeses.

Evolution: 20/25 years and maybe more.. if kept in a cool and dark place.

PACKAGING

FORMATS: 0,75 Lt - 3 Lt

CANTINE ASCHERI GIACOMO

Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it