



A S C H E R I



LANGHE NEBBIOLO SAN GIACOMO

Podere di La Morra e Verduno

L'ESSENZA DELL'UVA NEBBIOLO

Vitigno: Almeno 85% Nebbiolo

Periodo normale di vendemmia: 1/10 ottobre

Durata normale della fermentazione: 9 giorni circa, a 28°C

Caratteristiche:

- 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

Abbinamenti: ottimo con i piatti della grande cucina con salse rosse o bianche. Delizioso con la fonduta

Evoluzione: 8/10 anni se conservato in luogo fresco e buio

CONFEZIONI E FORMATI

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 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



LANGHE NEBBIOLO SAN GIACOMO

The La Morra and Verduno Estate

THE ESSENCE OF NEBBIOLO GRAPE

Grape Variety: at least 85% Nebbiolo.

Usual harvest time: 1st/10th October.

Fermentation: about 9 days at 28°C

Characteristics:

- ruby red colour with garnet red nuances
- elegant bouquet, spicy and floral with velvety notes of violet and rose
- a pleasantly harmonious, remarkably persistent, soft wine with a dry palate
- harmonious and charming wine with great balance and tipicity

Serve at: 14°/16°C

Try it with: excellent with “Haute Cuisine” dishes with red and white sauces. Delicious with fondue.

Evolution: 8/10 years if kept in a cool and dark place.

PACKAGING

FORMATS: 0,75 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