



BAROLO ASCHERI

Serralunga d'Alba DOCG

Varietà delle Uve

Nebbiolo 100%

Tecnica di produzione

Un barolo moderno, elegante e potente. Il mosto fermenta 18 giorni a 30°C. La raccolta delle uve viene fatta nei primi 8 giorni di Ottobre, il mosto fermenta 18 giorni circa, a 30°C. La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia (40% nuove) per 24 mesi e affina almeno 10 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato intenso, bouquet ampio e composito di frutta matura, frutta candita, tabacco e spezie dolci. Armonico, di ottima struttura, con tannini eleganti e perfettamente integrati. Vino raffinato e potente al tempo stesso.

Consigli del produttore

Ottimo con carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia e con tutti i formaggi stagionati. Servire a 14/16°C.