



BAROLO TRE VIGNE ASCHERI

Cantine Ascheri | Bra



Origine	Piemont Italie
Producteur	Cantine Ascheri Bra
Cépage	100% Barolo
Vinification	Chaque parcelle vinifiée et élevée séparément. Elevage de 22 mois en tonneaux de 500 litres et cuves bois de 10hl à 50hl.
Couleur	Rouge grenat intense.
Dégustation	Nez complexe aux notes épicées, de fleurs séchées, et de fruits rouges frais.
Caractère	Ample en bouche, les tanins sont fins et élégants. Un vin équilibré, complexe, avec une longue persistance.
Convient avec	Agneau rôti et truffe blanche d'Alba, Agnolotti del Plin, Boeuf au Barolo.
Température de service	14°-16°C
Garde	15 - 16 ans