

BAROLO DOCG

ASCHERI

Denominazione:

Barolo Docg

Vitigno:

nebbiolo

Prima annata

prodotta:

2000

Esposizione: sud-ovest

Tipo di terreno:

marna

Altitudine vigneti:

250 m s.l.m.

Vendemmia:

a mano in cassette

da 20kg

Affinamento:

24 mesi in legno

Vinificazione:

diraspatura,

fermentazione in acciaio

Formati:

0,750 l



colore rosso granato con riflessi aranciati, all'olfatto è speziato con

note di sottobosco. In bocca è pieno, armonico, con fine trama tannica.

