

ASCHERI

Via Piumati, 23 - 12042 Bra CN - Tel. 0172 412394
Fax 0172 432021 - www.ascherivini.it - ascheri@ascherivini.it

Anno di fondazione: 1880 - **Proprietà:** famiglia Ascheri
Fa il vino: Giuliano Bedino - **Bottiglie prodotte:** 240.000
Ettari vitati di proprietà: 37 + 3 in affitto - **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Cristina Ascheri
Come arrivarci: dalla Piacenza-Torino, uscita Marene-Cherasco per Bra.

Le Cantine Ascheri hanno la loro origine in La Morra. In quei luoghi dove tuttora esiste una località denominata "Ascheri", agli albori del XIX secolo vennero impiantate le prime viti e prodotti i primi vini. Progressivamente altri vigneti hanno composto l'attuale quadro proprietario, Serralunga d'Alba, Verduno e Bra (quest'ultima oggi è sede aziendale). Vitigni del territorio ma anche un'attenzione particolare a Syrah e Viognier impiantati nel vigneto sperimentale di Bra. Molto buono il Barolo Sorano Coste&Bricco, si distingue per potenza e austerità non comuni.

BAROLO SORANO COSTE&BRICCO 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 60 - **Bottiglie:** 4.500 - Granato. Consistente. Intenso di viola, rosa, prugna, ciliegia, ribes con note di fungo, sottobosco, rosmarino, il tutto impreziosito da mineralità ferrosa. Palato caldo e morbido, rivela freschezza centrata e tannini a trama fine, avvolgenti, austeri. Finale di ciliegia e scia minerale. Legni grandi. Pernice in salmi.

DOLCETTO D'ALBA NIRANE 2009





Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Dolcetto 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 18.000 - Rubino violaceo, profumi intensi di amarena, lampone, ribes con inserti di pepe bianco e tocchi minerali. Fresco, avvolgente, con i tannini ben amalgamati e non invadenti sino a un finale sapido di frutta rossa fresca. Acciaio. Cappone in gelatina.


BAROLO SORANO 2006





Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 50 - **Bottiglie:** 18.500 - Granato. Sentori di lampone e ciliegia accompagnati da rosmarino, rosa, spezie gentili e sottobosco. Avvolgente, possiede freschezza e discreta massa tannica. Corrispondenza naso-bocca con un finale di mandorla e frutta rossa. Botti grandi.

BAROLO PISAPOLA 2006 - Nebbiolo 100% - **€** 45 - Floreale di viola  e ciclamino, frutta rossa matura, fienagione e note tostate. Bocca bilanciata con tannini in evidenza e finale fruttato, sapido. Botti grandi. Risotto con le grive.

NEBBIOLO D'ALBA BRICCO SAN GIACOMO 2008 - **€** 20 - Profumi  intensi e tipici del vitigno, lampone, ciliegia, rosa, violetta, a seguire nota balsamica e rosmarino. Al palato è fresco, tannini ancora scalpitanti da aspettare. Finale fruttato e sapido. Botti grandi. Bra duro.

DOLCETTO D'ALBA SAN ROCCO 2009 - **€** 15 - Profumi delicati di viola,  poi lampone e ribes rosso con scia di fienagione. Bocca vigorosa e calda, scivola verso un finale ciliegioso e ammandorlato. Legno grande. Agnolotti.

LANGHE ROSSO MONTALUPA SYRAH 2006 - **€** 30 - Rubino. Intenso di  ciliegia, zenzero, coriandolo e violacciocca su fondo balsamico. Sapido, tannini vigorosi. Eco di frutta e spezie. Botti grandi. Gnocchi funghi e salsiccia.

LANGHE ARNEIS CRISTINA ASCHERI 2009 - Arneis 85%, Viognier 15%  **€** 15 - Delicato di pesca bianca, albicocca, tuberosa e fiori bianchi. Palato fresco, immediato con nota mielata. Eco minerale e agrumata. Acciaio. Crema di porri.