



Ascheri

Ascheri fait partie de ces domaines historiquement liés aux vins de Barolo. Tout débute au 19ème siècle dans le secteur de La Morra, village situé dans la zone Nord-Ouest du vignoble où aujourd'hui encore existe une parcelle nommée Ascheri. C'est là que les premières vignes furent plantées et que le domaine pris son essor. Puis en 1880, les propriétaires décident de déplacer la cave dans la ville de Bra, au Nord-Ouest du vignoble de Barolo. Avec une excellente situation géographique, bien reliée à Turin et son important marché des vins, notamment grâce à la présence de la Maison de Savoy ; Bra est devenue une ville importante dans le Piémont. Plus tard, le domaine s'agrandit avec des acquisitions de parcelles dans les secteurs de Serralunga D'Alba, de Verduno et de Bra. En 1960, des travaux sont entrepris pour agrandir et moderniser la cave.

Dirigé aujourd'hui par Matteo Ascheri, le domaine a toujours été avant-gardiste dans le monde du vin. Au 19ème siècle déjà, des méthodes de viticulture et de vinifications ont été développées sous le nom de « méthode Ascheri ». Aujourd'hui encore, Matteo, qui a dirigé pendant six ans le centre piémontais pour l'expérimentation de la viticulture, perpétue cette tradition. Sa philosophie est d'effectuer un énorme travail dans les vignes pour être peu interventionniste en cave durant les vinifications et élevages. (Alfavin.ch)



Pays : Italie

Région : Piemonte

Bordé par les Alpes au nord et à l'ouest, et par l'Apennin au sud, le Piémont tire son nom des massifs montagneux qui l'entourent (Piemonte se traduit littéralement « pied des monts »). Bien qu'il ne se classe qu'en septième position en terme de production de vin parmi les régions d'Italie, le Piémont joue à bien des égards un rôle de tout premier plan.

A l'image de l'amoncellement des parcelles qui comptent plus de 100'000 producteurs de vin, la région du Piémont compte la plupart des DOC (denominazione di origine controllata ou appellation d'origine contrôlée) du pays.

Chaque région dispose d'un micro-climat unique et de sols bien spécifiques, ce qui permet aux différents vins du Piémont de se distinguer les uns des autres et d'offrir une large palette de vins d'exception, parmi lesquels le barolo, le barbaresco et le gattinara trônent en champions toutes catégories. (Alfavin.ch)



Barolo Pisapola

Appellation : Barolo DOCG
Producteur : Ascheri
Cépages : Nebbiolo
Contenu : 75 cl
Durée de garde : >15
Classification : Rouge ample



Langhe Nebbiolo S. Giacomo

Appellation : Langhe DOC
Producteur : Ascheri
Cépages : Nebbiolo
Contenu : 75cl
Durée de garde : 5 à 7 ans
Classification : Rouge moyen



Arneis

Appellation : Langhe DOC
Producteur : Ascheri
Cépages : Arneis
Contenu : 75 cl
Durée de garde : 2 à 3 ans
Classification : Blanc fruité



Moscato d'Asti

Appellation : Moscato d'Asti DOCG
Producteur : Ascheri
Cépages : Muscat
Contenu : 75 cl
Durée de garde : 1 à 2 ans
Classification : Blanc doux



Barbera

Appellation : Langhe DOC
Producteur : Ascheri
Cépages : Barbera
Contenu : 75 cl
Durée de garde : 5 à 7 ans
Classification : Rouge moyen



Barolo Tre Vigne

Appellation : Barolo DOCG
Producteur : Ascheri
Cépages : Nebbiolo
Contenu : 75 cl
Durée de garde : 10 à 15 ans
Classification : Rouge ample



Barolo Sorano

Appellation : Barolo DOCG
Producteur : Ascheri
Cépages : Nebbiolo
Contenu : 75 cl
Durée de garde : Env. 15 ans
Classification : Rouge ample