



Montemareto

Nizza DOCG, Michele Chiarlo

Cru Barbera gorgé de soleil

Beschreibung:

La parcelle d'altitude de Montemareto ressemble à une crête abrupte dont l'exposition permet aux vignes de profiter du soleil du matin jusqu'au soir. Le Barbera Montemareto qui s'épanouit sur ce terroir particulier exprime de façon éclatante un caractère fruité intense et des arômes complexes de fleurs et d'épices. Grâce à un élevage en foudres de chêne, Stefano et Alberto Chiarlo apportent à leur toute nouvelle cuvée de Barbera non seulement de la complexité, mais aussi une élégante structure tannique. Par sa fraîcheur typique du cépage, ce vin rouge accessible est un excellent choix pour accompagner vos repas.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis puissant, accents violets. Un soupçon d'herbe à curry rehausse le nez exubérant de mûres et de framboises, sur des nuances de fleurs de lavande et un peu de romarin. L'attaque onctueuse fait place à des arômes concentrés de baies noires, rappelant le cassis et les cerises noires, avec une note légèrement salée et une jolie fraîcheur, tannins parfaitement intégrés, texture puissante; la très longue finale promet du potentiel.

Accompagnement idéalement:

Aussi puissant avec un bœuf braisé au vin rouge qu'avec des tajarin au ragout. Il s'accorde avec la même harmonie avec une polenta aux champignons, un filet de bœuf au jus de poivre ou un ragoût d'agneau au romarin.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Asti

Produzent: Michele Chiarlo

Elevage: 18 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Barbera

Artikelnummer: 1394023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montemareto

Nizza DOCG
Michele Chiarlo

Herkunft: Italie
Notation: Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Barbera
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.