



Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Un Barbera Superiore élevé en barriques de Michele Chiarlo

Description:

Harmonie et fraîcheur caractérisent ce Barbera d'Asti honnête et compact, même dans sa finale fruitée. Le super barbera de la toute nouvelle appellation DOCG de Nice doit présenter une période de maturation de 18 mois, dont 6 mois en chêne. Complexe et structuré, le Cipressi convainc par sa rondeur et son velouté et accompagne parfaitement les repas.

Profil aromatique:

Rouge rubis intense, nuances violettes. Nez marqué par les fruits noirs, pruneaux et mûres sucrées, sur des touches de verveine et de chocolat crémant, ainsi qu'un souffle de pétales de rose fanés. L'attaque veloutée fait place à un fruit très souple et chaleureux, gelée de mûres, zeste d'orange et un peu de poivre noir, très harmonieux et dynamique, finale équilibrée.

Accompagne idéalement:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Température:

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

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Barbera

N° article: 0414623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.