



Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontournable!

Description:

Nur wenige Winzer dürfen die edlen Trauben aus der berühmten Lage Cerequio vinifizieren – Michele Chiarlo gehört zu ihnen. Seit 1958 steht das Haus für Charakter und Präzision, heute geführt von den Söhnen Alberto und Stefano. Auf kalk- und mergelreichen Böden entstehen Baroli, die Tiefe, Struktur und Raffinesse vereinen. Der Wein zeigt sich konzentriert, von grosser Balance und mit jener Finesse, die Cerequio zu einer der begehrtesten Lagen des Piemont macht.

Profil aromatique:

Rubis aux accents rouge-grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les fruits rouges dominant le bouquet très expressif aux notes balsamiques et de cacao, avec une trace de graphite. Dense et explosif en bouche, sa structure ferme s'étoffe continuellement sur des saveurs de prunes, de confiture de fraises et un peu de cannelle; les tannins mûrs donnent du maintien à ce Barolo très concentré et plein de potentiel jusque dans l'élégante finale. Indéniablement Cerequio!

Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Barolo
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Nebbiolo
N° article:	0328912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.