



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 lumineux, nuances grenat. Bouquet marqué par les fruits rouges, prunes et cerises, avec des touches de caramel, de chocolat au lait et de pain d'épices. L'attaque d'une agréable douceur fait place à des arômes de barbera juteux et expressifs, d'une jolie fraîcheur, globalement très équilibré, avec des tannins mûrs, moyenne concentration; délicates notes toastées de cacao et de moka dans la finale persistante et légèrement minérale.

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:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Asti

Élevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Barbera

N° article: 0414620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.