



## Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Depuis les collines piémontaises

### Description:

Depuis sa création en 1956, le domaine viticole de la famille Chiarlo s'est remarquablement développé. Leur quête de qualité s'appuie sur les traditions que le fondateur Michele avait autrefois ancrées. Mais ses fils Stefano et Alberto introduisent également des nouveautés avec précaution, sans «avoir peur d'innover», comme ils le disent eux-mêmes. La dernière en date a été le passage à une exploitation durable des vignobles. Ils perpétuent ainsi l'héritage de leur père, à savoir produire des vins uniques, ambassadeurs typiques du riche paysage viticole du Piémont.

### Profil aromatique:

Rouge-grenat léger. Le nez est plutôt féminin avec des parfums de prunes rouges et de cerises, mais aussi de pétales de fleurs et de menthe. L'élégance se poursuit également au palais: prélude doux, s'intensifiant peu à peu, sur des arômes frais typiques du Piémont et marqués par les fruits rouges, le cynorrhodon et les raisinets, avec des nuances poivrées; belle persistance jusque dans la longue finale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Barbaresco
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Amphore
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>N° article:</b>	0489621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Amphore
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.