



## Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Superbe Barolo signé Michele Chiarlo

### Description:

Dans les années 1980, Michele Chiarlo figurait parmi les premiers à restreindre les rendements de ses vignes au profit d'une meilleure qualité. Par ailleurs, il vendange ses raisins plus tard afin de bénéficier d'une maturité optimale. Sa réputation de pionnier dépasse largement les frontières du Piémont.

### Profil aromatique:

Grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez envoûtant de fruits rouges, prunes et framboises, avec des notes épicées et de terre, ainsi qu'une pointe de menthol. Très ouvert et expressif en bouche, il révèle tout de suite une belle élégance, compote de fraises, prunes, touches de graphite et belle minéralité, agréable fraîcheur; arômes toastés dans la 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Barolo
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>N° article:</b>	0489718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** Wine Enthusiast 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Nebbiolo  
**A boire:** jusqu'en 2032  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.