



Barbaresco DOCG Asili

Michele Chiarlo

Un terroir au caractère unique

Description:

Asili est une appellation complémentaire prestigieuse et traditionnelle du Barbaresco DOCG, réservée uniquement à quatre communes de la région des Langhe : Alba, Barbaresco, Neive et Treiso. La parcelle de Chiarlo d'un hectare a été plantée en 1990.

Profil aromatique:

Grenat d'un bel éclat. Nez aristocratique de fruits rouges, d'épices délicates et de violette, élégantes notes toastées. La bouche est très complexe et veloutée, avec un corps plein et ciselé ainsi que des tannins merveilleusement mûrs et parfaitement intégrés; les arômes ne faiblissent pas jusque dans la longue finale qui promet un beau potentiel.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Barbaresco
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Nebbiolo
N° article:	1265521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG Asili

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 95/100, James Suckling 94/100, Wine Spectator 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
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.