



Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Barolo monocépage

Beschreibung:

Il n'est produit que dans des millésimes particuliers, en nombre limité de bouteilles. Cannubi est peut-être la colline la plus célèbre d'Italie, le vignoble le plus célèbre et le plus prestigieux de l'appellation Barolo. Depuis 1989, Michele Chiarlo est propriétaire du vignoble situé dans le cœur historique de Cannubi, dans une zone en forte pente.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez typique de barolo, avec des notes de prunes rouges, d'épices, de sauge et de pétales de rose, sur des touches toastées. L'attaque tendre fait place à une explosion d'arômes fruités, prunes et confiture d'airelles, avec des nuances de caramel et un soupçon de croûte de pain, d'une grande complexité avec tannins bien intégrés. Un Barolo persistant, d'une grande subtilité et vinifié avec style.

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.

Servierempfehlung:

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:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1265716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 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.