



Montemareto

Nizza DOCG, Michele Chiarlo

Un Barbera de Chiarlo gorgé de soleil

Beschreibung:

La parcelle d'altitude de Montemareto ressemble à une crête abrupte dont l'exposition permet aux vignes de profiter du soleil du matin jusqu'au soir. Le Barbera Montemareto qui s'épanouit sur ce terroir particulier exprime de façon éclatante un caractère fruité intense et des arômes complexes de fleurs et d'épices. Grâce à un élevage en foudres de chêne, Stefano et Alberto Chiarlo apportent à leur toute nouvelle cuvée de Barbera non seulement de la complexité, mais aussi une élégante structure tannique. Par sa fraîcheur typique du cépage, ce vin rouge accessible est un excellent choix pour accompagner vos repas.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis puissant, accents violets. Un soupçon d'herbe à curry rehausse le nez exubérant de mûres et de framboises, sur des nuances de fleurs de lavande et un peu de romarin. L'attaque onctueuse fait place à des arômes concentrés de baies noires, rappelant le cassis et les cerises noires, avec une note légèrement salée et une jolie fraîcheur, tannins parfaitement intégrés, texture puissante; la très longue finale promet du potentiel.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Asti
Produzent:	Michele Chiarlo
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Barbera
Artikelnummer:	1394021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montemareto

Nizza DOCG
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italie
Notation:	Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Barbera
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.