



2013 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Votre Barolo préféré de 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.

Note de dégustation:

Grenat de moyenne intensité. Nez typique de Barolo rappelant les cerises et les airelles, avec des notes florales, de bois précieux et de pain bis moelleux. Les fruits rouges dominent la bouche gourmande et pleine d'élégance, sur des touches de graphite, de caramel et enfin d'épices ; intense jusque dans la finale longue et persistante.

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Parker 91/100, Score 18/20
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0489713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 91/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.