



2016 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Note de dégustation:

Magnifique robe rouge rubis aux nuances grenat. Les fruits rouges dominent le bouquet aux notes de framboises et de cerises rouges, viennent ensuite un soupçon de sous-bois et d'épices, puis un souffle de chocolat au lait. L'attaque d'une agréable douceur fait place à des accents marqués de Barbera, révélant de la fraîcheur et un très bel équilibre ; c'est un vin de moyenne concentration avec des tannins fondus et une finale persistante et légèrement minérale, qu'accompagnent de subtils arômes toastés de cuir et de moka.

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:	Asti
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Parker 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0414616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.