2015 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 bénéfi cier d'une maturité optimale. Sa réputation de pionnier dépasse largement les frontières du Piémont.

Accompagne idéale:
Recommandé pour les taglerini 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):	Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 90/100, Parker 92/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0489715

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 90/100, Parker 92/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch