



2016 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:

Rouge rubis moyen, nuances grenat. Les fruits rouges dominent le bouquet exubérant aux touches épicées et aux délicats notes florales, sur de tendres nuances toastées. Prunes rouges et cerises dans le palais expressif et velouté, soutenu par des tannins mûrs, croûte de pain et caramel; beaucoup de fluidité dans la finale équilibrée qui montre du potentiel.

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):

Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

Elevage:

24 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

100% Nebbiolo

Référence:

0489716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.