



2018 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.

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 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Nebbiolo

Référence: 0489718

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, Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.