



## 2021 Barbera d'Asti DOCG Le Orme

Michele Chiarlo

Fraîcheur piémontaise avec une magnifique expression fruitée

**Description:**

Le cépage Barbera-d'Asti est son premier et plus grand amour, selon Alberto Chiarlo. Une variété piémontaise fine, élégante et fruitée.

**Note de dégustation:**

**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):** Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100

**Elevage:** 16 Mois en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 100% Barbera

**Référence:** 0679721

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barbera d'Asti DOCG Le Orme**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.