



## 2021 Barbaresco DOCG Asili

Michele Chiarlo

Un terroir au caractère unique

### Description:

Asili est une appellation complémentaire prestigieuse et traditionnelle du Barbaresco DOCG, réservée uniquement à quatre communes de la région des Langhe : Alba, Barbaresco, Neive et Treiso. La parcelle de Chiarlo d'un hectare a été plantée en 1990.

### Note de dégustation:

Grenat d'un bel éclat. Nez aristocratique de fruits rouges, d'épices délicates et de violette, élégantes notes toastées. La bouche est très complexe et veloutée, avec un corps plein et ciselé ainsi que des tannins merveilleusement mûrs et parfaitement intégrés; les arômes ne faiblissent pas jusque dans la longue finale qui promet un beau potentiel.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

### Pays d'origine:

Italie

### Région:

Piémont

### Sous-région:

Barbaresco

### Producteur:

Michele Chiarlo

### Notation(s):

Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 94/100

### Elevage:

24 Mois en Foudre

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2037

### Cépage(s):

100% Nebbiolo

### Référence:

1265521

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

Taille: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Asili**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.