



2022 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Un Barbera aux séduisantes notes de torréfaction

Description:

Harmonie et fraîcheur caractérisent ce Barbera d'Asti honnête et compact, même dans sa finale fruitée. Le super barbera de la toute nouvelle appellation DOCG de Nice doit présenter une période de maturation de 18 mois, dont 6 mois en chêne. Complexe et structuré, le Cipressi convainc par sa rondeur et son velouté et accompagne parfaitement les repas.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, nuances violettes. Pruneaux et mûres bien sucrés dans le nez marqué par les fruits noirs, sur un peu de verveine et de chocolat crémant, ainsi qu'un souffle de pétales de roses fanées. L'attaque veloutée fait place à fruit très souple et chaleureux, gelée de mûres, zeste d'orange et une pointe de poivre noir, très harmonieux et dynamique, finale équilibrée.

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):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0414622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.