



2021 Montemareto

Nizza DOCG, Michele Chiarlo

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant, accents violets. Un soupçon d'herbe à curry rehausse le nez exubérant de mûres et de framboises, sur des nuances de fleurs de lavande et un peu de romarin. L'attaque onctueuse fait place à des arômes concentrés de baies noires, rappelant le cassis et les cerises noires, avec une note légèrement salée et une jolie fraîcheur, tannins parfaitement intégrés, texture puissante; la très longue finale promet du potentiel.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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):	Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	1394021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montemareto

Nizza DOCG
Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.