



2012 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.

Note de dégustation:

Grenat s'éclaircissant vers le disque. Bouquet gourmand aux parfums de prunes, de cerises et de thuya, viennent enfin des notes florales et une légère touche de réglisse. L'attaque est tendre avec des arômes frais et fruités de gelée de mûres et de groseilles rouges ; le milieu de bouche est puissant révélant peu à peu des arômes toastés de caramel et de chocolat au lait ; les tannins élégants donnent de la noblesse à ce Barolo ; finale longue et pleine de fraîcheur.

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):	Falstaff 91/100, James Suckling 91/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0489712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 91/100, James Suckling 91/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.