



## 2012 Barbera d'Asti Superiore DOCG

La Court Nizza, Michele Chiarlo

Un Barbera issu d'une parcelle unique signé Michele Chiarlo

### Note de dégustation:

Rubis intense, s'éclaircissant sur le disque. Nez ouvert aux parfums de petits fruits rouges et noirs, agréablement arrondi par des notes de chocolat noir, un souffle de thym et une pointe de réglisse. Les arômes sont amples et très expressifs en bouche sur des saveurs de groseilles rouges et de framboises, structure ferme et belle intensité ; les tannins sont harmonieux et bien fondus, les arômes se prolongent jusque dans la finale longue et persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Asti
<b>Producteur:</b>	Michele Chiarlo
<b>Notation(s):</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0603512075B6100

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

Taille: A7 74x105

### **Barbera d'Asti Superiore DOCG**

La Court Nizza  
Michele Chiarlo

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Gambero Rosso 3/3, Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 100% Barbera  
**Apogée:** jusqu'en 2024  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.