



Montemareto

Nizza DOCG, Michele Chiarlo

Cru di Barbera baciato dal sole

Descrizione:

L'altitudine di Montemareto è una ripida cresta montuosa che, grazie al suo orientamento, offre alle viti il sole dalla mattina alla sera. La Barbera Montemareto esprime in modo impressionante questo carattere speciale del sito con il suo frutto denso e il suo sapore sfaccettato e floreale-speziato. Con l'invecchiamento in grandi botti di rovere, Stefano e Alberto Chiarlo conferiscono alla loro ultima creazione di Barbera non solo complessità, ma anche un'elegante struttura tannica. Grazie alla sua tipica freschezza varietale, questo vino rosso accessibile è anche un ottimo accompagnamento per il cibo.

Profilo aromatico:

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso spiccano note eccentriche di more e lamponi, completate dal profumo di fiori di lavanda e un tocco di rosmarino, con un finale di curry. Attacco cremoso, seguito da un frutto di bacche scure altamente concentrato, che ricorda il cassis e le ciliegie nere, si percepiscono anche una leggera nota salata e una freschezza adeguata, tannini ottimamente integrati, consistenza potente; finale molto lungo, che mostra potenziale.

Ideale con:

Potente sia con il manzo brasato al vino rosso che con i tajarin al ragù. Si armonizza altrettanto bene con la polenta ai funghi, il filetto di manzo con jus di peperoni o il ragù di agnello al rosmarino.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Asti

Produttore: Michele Chiarlo

Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Barbera

Numero articolo: 1394022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montemareto

Nizza DOCG
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.