



Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Dalle colline piemontesi

Descrizione:

Dalla sua fondazione nel 1956, l'azienda vinicola della famiglia Chiarlo ha avuto un notevole sviluppo. La ricerca della qualità si basa sulle tradizioni che il fondatore Michele aveva stabilito in passato. Ma anche i figli Stefano e Alberto stanno introducendo con attenzione le innovazioni, senza "avere paura di innovare", come dicono loro stessi. L'ultima di queste è stata il passaggio a una gestione sostenibile dei vigneti. In questo modo, portano avanti l'eredità paterna di produrre vini unici, tipici ambasciatori del ricco paesaggio vitivinicolo piemontese.

Profilo aromatico:

Rosso granato chiaro. Al naso è piuttosto femminile, con sentori di prugne rosse e ciliegie, ma anche di petali di fiori e menta. L'eleganza continua anche al palato: un preludio gentile, che si intensifica gradualmente, su aromi freschi tipici del Piemonte e segnati da frutta rossa, rosa canina e uva, con sfumature pepate; bella persistenza fino al lungo finale.

Ideale con:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

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: Barbaresco

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0489622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.