



## Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Perfetto per accompagnare i pasti

**Beschreibung:**

Potente, ma pieno di eleganza. Denso ma piacevolmente facile da bere. Il Countacc! di Michele Chiarlo è un superbo blend di tre varietà di uve, accuratamente maturato in barrique per 12 mesi. Uno straordinario piemontese con una tavolozza aromatica molto complessa.

**Degustationsnotiz:**

Porpora intenso con riflessi granati. Il naso è aperto e molto piemontese, con note di frutta rossa e nera che si combinano con eleganti sfumature tostate di cioccolato cremoso e noci, con note di cacao e cuoio. Al palato è un vino rosso denso e complesso che rivela gradualmente tutta la sua esplosività, con aromi di lamponi, prugne e sambuco, su delicate note balsamiche; bella freschezza e delicate note tostate nel finale persistente.

**Ideale con:**

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

**Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Monf

**Produzent:** Michele Chiarlo

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Artikelnummer:** 0454723

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Countacc!**

Monferrato DOC  
Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2033
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.