



Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontentibile!

Descrizione:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

Profilo aromatico:

Colore rosso rubino, con accenni granati. Un Barolo dalle mille sfaccettature che si sviluppa continuamente nel bicchiere: prugne mature, marasche, cannella, poi toni terrosi e un accenno di grafite. I sapori al palato sono altrettanto entusiasmanti: molto complessi e fruttati, prugne, noci e una sottile nota speziata, con tannini splendidamente integrati; un Barolo di un'annata calda che svilupperà la sua vera grandezza negli anni a venire.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barolo

Allevamento: 24 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0328921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 96/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.