Cipressi Nizza DOCG

Artistic case, Michele Chiarlo

Una Barbera Superiore elevata in barrique da Michele Chiarlo.



Descrizione:
Armonia e freschezza caratterizzano questa Barbera d'Asti onesta e compatta, anche nel suo finale fruttato. La super Barbera della nuovissima denominazione DOCG di Nizza deve maturare per 18 mesi, di cui 6 in rovere. Complesso e ben strutturato, Cipressi è rotondo e vellutato, perfetto per accompagnare qualsiasi pasto.
Profilo aromatico:
Rosso rubino intenso con note di viola. Il naso è caratterizzato da frutta nera, prugne e more dolci, con note di verbena e cioccolato crémant e un accenno di petali di rosa sbiaditi. L'attacco vellutato lascia il posto a un frutto molto morbido e caldo, gelatina di more, scorza d'arancia e un po' di pepe nero, molto armonioso e dinamico, finale equilibrato.
Abbinamenti:
Consigliato per taglerini 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
Denominazione:	Asti
Produttore:	Michele Chiarlo
Produzione:	12 Mesi in grandi botti di legno
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0%
Maturità di degustazione:	Consumato fino al 2032
Uva:	100% Barbera
Numero articolo:	0414623

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Artistic case
Michele Chiarlo

Paese di origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Uva:	100% Barbera
Maturità di degustazione:	Adatto fino al 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	12 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	14.0%
Temperatura:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch