



## Cipressi Nizza DOCG

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.

**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:** Asti

**Allevamento:** 12 Mesi in grandi botti di legno

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Varietà d'uva:** 100% Barbera

**Numero articolo:** 0414623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.