



Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontentibile!

Descrizione:

Solo pochi viticoltori sono autorizzati a vinificare le pregiate uve del famoso vigneto Cerequio: Michele Chiarlo è uno di questi. Dal 1958, la casa è sinonimo di carattere e precisione, oggi gestita dai figli Alberto e Stefano. Su terreni calcarei e ricchi di marne producono Baroli che uniscono profondità, struttura e raffinatezza. Il vino è concentrato, con grande equilibrio e la finezza che rende Cerequio uno dei vigneti più ricercati del Piemonte.

Profilo aromatico:

Rosso rubino con accenti granati, che si schiariscono leggermente al disco. I frutti rossi dominano il bouquet molto espressivo, con note balsamiche e di cacao e un accenno di grafite. Al palato è denso ed esplosivo, la sua struttura solida è continuamente arricchita da sapori di prugne, confettura di fragole e un pizzico di cannella; i tannini maturi tengono insieme questo Barolo altamente concentrato e pieno di potenziale fino al finale elegante. Innegabilmente Cerequio!

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 barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0328912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
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.