



Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Una Barbera Superiore elevata in barrique di 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 luminoso con riflessi granati. Un bouquet caratterizzato da frutti rossi, prugne e ciliegie, con note di caramello, cioccolato al latte e pan di zenzero. Un attacco piacevolmente dolce lascia spazio ad aromi di Barbera succosi ed espressivi, con una bella freschezza e un grande equilibrio generale. Tannini maturi, media concentrazione; delicate note tostate di cacao e moca sul finale persistente e leggermente minerale.

Ideale con:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Asti

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Barbera

Numero articolo: 0414620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.