



Cipressi Nizza D.O.C.G.

Michele Chiarlo

Una Barbera dalle seducenti note tostate

Beschreibung:

Questa eccezionale Barbera di Nizza, la più recente denominazione italiana, è l'accompagnamento ideale per i vostri piatti. Armonia e freschezza caratterizzano questa densa e autentica Barbera d'Asti, fino al suo finale fruttato. Alberto Chiarlo descrive l'annata 2021 del suo Cipressi come la migliore che abbia mai prodotto.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 0414621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.