



Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Superba assemblea piemontese di Michele Chiarlo

Beschreibung:

È nelle pittoresche valli della regione del Monferrat, patrimonio mondiale dell'UNESCO, che vengono coltivate le viti ultratrentennali che danno origine a questo vino unico. L'ottima accoglienza riservata a questo vino in primavera ci ha spinto a riproporlo, soprattutto perché offre un delicato comfort nelle giornate più fresche. Confezionato in una cassetta di legno di alta qualità, Countacc! è un regalo di Natale molto decorativo.

Degustationsnotiz:

Porpora, si schiarisce leggermente al palato. Frutti rossi e neri contraddistinguono il bouquet di mirtillo e lamponi, con note di cioccolato cremante, vaniglia e pepe. L'attacco morbido lascia il posto a un'esplosione di frutti di bosco la cui intensità riveste magnificamente il palato, succoso e splendidamente concentrato; i tannini maturi sono ben amalgamati e completano l'aspetto complessivo di un vino rosso perfettamente strutturato; note di cioccolato e un accenno di tabacco accompagnano il finale persistente.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Monf

Produttore: Michele Chiarlo

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

Artikelnummer: 0454720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.