



Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Perfetto per accompagnare i pasti

Beschreibung:

Potente, ma pieno di eleganza. Denso ma piacevolmente facile da bere. Il Countacc! di Michele Chiarlo è un superbo blend di tre varietà di uve, accuratamente maturato in barrique per 12 mesi. Uno straordinario piemontese con una tavolozza aromatica molto complessa.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi granati. Il naso è aperto e molto piemontese, con note di frutta rossa e nera che si combinano con eleganti sfumature tostate di cioccolato cremoso e noci, con note di cacao e cuoio. Al palato è un vino rosso denso e complesso che rivela gradualmente tutta la sua esplosività, con aromi di lamponi, prugne e sambuco, su deliziose note balsamiche; bella freschezza e delicate note tostate nel 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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

Artikelnummer: 0454722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.