



Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Superbe Barolo signé Michele Chiarlo

Descrizione:

Negli anni '80, Michele Chiarlo è stato uno dei primi a limitare le rese delle sue vigne a favore di una migliore qualità. Inoltre, raccoglie le uve più tardi nella stagione per garantire una maturazione ottimale. La sua reputazione di pioniere si estende ben oltre i confini del Piemonte.

Profilo aromatico:

Granato, che schiarisce leggermente al disco. Naso ammaliante di frutti rossi, prugne e lamponi, con note speziate e terrose e un accenno di mentolo. Molto aperto ed espressivo al palato, rivela subito una bella eleganza, composta di fragole, prugne, tocchi di grafite e bella mineralità, piacevole freschezza; aromi tostati nel finale equilibrato.

Ideale con:

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

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barolo

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0489718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Italia |
| Valutazioni: | Wine Enthusiast 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Nebbiolo |
| Da bere: | da subito fino al 2032 |
| Vol. alcolici: | 14.0% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |