



La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Barbera monocolore di Chiarlo

Beschreibung:

Chiarlo è una classica azienda familiare, attualmente gestita da Alberto e Stefano. Il padre Michele ne gettò le basi negli anni Cinquanta. Naturalmente sono specializzati in Barolo e Gavi, ma il cuore della famiglia appartiene all'uva Barbera. Il fatto che la zona di Nizza Monferrato sia stata insignita del marchio di qualità DOCG nel 2014 è soprattutto merito del loro lavoro pionieristico. Le viti piantate nel 1996 nei pressi di Castelnuovo Calcea producono una Barbera tutta loro, molto elegante - se quando la assaggiate pensate alla Borgogna, l'enologo Stefano sorriderà soddisfatto. Quindi bevete questa "Barbera Grand Cru" piemontese in un bicchiere da Borgogna.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Un bouquet complesso, sottile e inebriante di frutti rossi con note di spezie. Al palato, gli aromi fruttati si sviluppano gradualmente: ciliegie, lamponi selvatici ed elegante vaniglia, con un accenno di menta e cannella; l'acidità meravigliosamente misurata conferisce a quest'annata una bella fluidità; finale lungo.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Asti

Produttore: Michele Chiarlo

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 0603517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 92/100, Wine Spectator 90/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2031
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.