



La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Una Barbera di Chiarlo dalla giovane denominazione Nizza

Beschreibung:

La tenuta della famiglia Chiarlo è uno dei pionieri della giovane denominazione Nizza DOCG, che nel 2014 è stata nobilitata con il più alto livello qualitativo dei vini italiani. Le viti piantate nel vigneto singolo La Court vicino a Castelnuovo Calcea producono un Barbera molto elegante con uno stile proprio - una

Riserva sfaccettata e ben strutturata con un fantastico potenziale di invecchiamento.

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

Allevamento: 30 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 0603521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Falstaff 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.