



Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Piemonte Classico

Descrizione:

Il Barolo di Michele Chiarlo riunisce il meglio del Piemonte: il tradizionale vitigno Nebbiolo, gli aromi di tartufo e nocciola e il paesaggio unico delle Langhe.

Profilo aromatico:

Colore rosso granato, che schiarisce leggermente al disco. Opulenza ineguagliabile al naso, magnificamente equilibrato, con aromi di prugne e fragole, tocchi floreali e incomparabili note balsamiche. La proverbiale eleganza del Barolo si riflette nel palato complesso e profondo; i tannini sono fusi e perfettamente integrati; il bouquet finale rivela note affumicate e nocciole tostate.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

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: Barolo

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0847217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
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.