



Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Piemonte Classico

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barolo

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0847218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 96/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.