



Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Piemonte Classico

Beschreibung:

Il piccolo vigneto Cannubi, orientato a sud/sud-ovest, è un sito esclusivo di Barolo condiviso da pochi proprietari. Circa un ettaro appartiene alla rinomata Cantina Michele Chiarlo. Il Cannubi viene prodotto solo nelle annate migliori. Si caratterizza per la sua purezza e grande finezza. Un eccellente vino da conservazione.

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

Allevamento: 24 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0847220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in grandi botti di legno
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.