



## 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:**

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

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Varietà d'uva:** 100% Nebbiolo

**Numero articolo:** 0847221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Cannubi**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.