



Barbaresco DOCG Asili

Michele Chiarlo

Un terroir dal carattere unico

Descrizione:

Asili è una prestigiosa e tradizionale denominazione complementare al Barbaresco DOCG, riservata esclusivamente a quattro comuni delle Langhe: Alba, Barbaresco, Neive e Treiso. La parcella Chiarlo, di un ettaro, è stata piantata nel 1990.

Profilo aromatico:

Rosso granato brillante. Naso aristocratico di frutti rossi, spezie delicate e violette, con eleganti note tostate. Al palato è molto complesso e vellutato, con un corpo pieno e cesellato e tannini meravigliosamente maturi e perfettamente integrati. Gli aromi non si indeboliscono fino al lungo finale, che promette un grande potenziale.

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: Barbaresco

Allevamento: 24 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 1265521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Asili

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 95/100, James Suckling 94/100, Wine Spectator 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2037
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.