



Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Barolo monocoloro

Descrizione:

Viene prodotto solo in annate speciali, in un numero limitato di bottiglie. Cannubi è forse la collina più famosa d'Italia e il vigneto più noto e prestigioso della denominazione Barolo. Michele Chiarlo possiede il vigneto, situato nel cuore storico di Cannubi su un ripido pendio, dal 1989.

Profilo aromatico:

Rosso granato, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso tipico del Barolo, con note di prugne rosse, spezie, salvia e petali di rosa, con accenni di tostatura. L'attacco morbido lascia spazio a un'esplosione di aromi fruttati, prugne e marmellata di mirtilli rossi, con note di caramello e crosta di pane, grande complessità e tannini ben integrati. Un Barolo persistente di grande finezza, vinificato con stile.

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: 36 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: 1265716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 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.