



## Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Barolo con uno straordinario rapporto piacere-prezzo

### **Beschreibung:**

Negli anni '80, Michele Chiarlo è stato uno dei primi a ridurre le rese per vite, diradando le viti per migliorare la qualità. Inoltre, raccoglie le uve più tardi per ottenere una maturazione ottimale. Non è solo in Piemonte che Michele Chiarlo gode di uno status di pioniere.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino medio con riflessi granati. Naso molto espressivo, caratterizzato da frutta rossa, che ricorda le prugne, la gelatina di lamponi e la buccia d'arancia, con una delicata nota di cuoio selvatico e crème brûlée, seguita da un accenno di grafite. Molto vellutato e fluido al palato, si rivela gradualmente più intenso ed esplosivo, opulenza di frutta rossa, un soffio di cannella e un accenno di timo, classica freschezza piemontese a supporto; finale di grande nobiltà e che promette un bel potenziale di invecchiamento.

### **Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### **Servierempfehlung:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Barolo

**Allevamento:** 24 Mesi in grandi botti di legno

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2034

**Varietà d'uva:** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 1266020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Palás**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2034
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.