

Montemareto

Nizza DOCG, Michele Chiarlo

Barbera baciato dal sole di Chiarlo

Beschreibung:

L'altitudine di Montemareto è una ripida cresta montuosa che, grazie al suo orientamento, offre alle viti il sole dalla mattina alla sera. La Barbera Montemareto esprime in modo impressionante questo carattere speciale del sito con il suo frutto denso e il suo sapore sfaccettato e floreale-speziato. Con l'invecchiamento in grandi botti di rovere, Stefano e Alberto Chiarlo conferiscono alla loro ultima creazione di Barbera non solo complessità, ma anche un'elegante struttura tannica. Grazie alla sua tipica freschezza varietale, questo vino rosso accessibile è anche un ottimo accompagnamento per il cibo.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso spiccano note eccentriche di more e lamponi, completate dal profumo di fiori di lavanda e un tocco di rosmarino, con un finale di curry. Attacco cremoso, seguito da un frutto di bacche scure altamente concentrato, che ricorda il cassis e le ciliegie nere, si percepiscono anche una leggera nota salata e una freschezza adeguata, tannini ottimamente integrati, consistenza potente; finale molto lungo, che mostra potenziale.

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:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia Appellation: Asti

Produzent: Michele Chiarlo

Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Barbera Artikelnummer: 1394021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montemareto

Nizza DOCG Michele Chiarlo

Herkunft: Italia

Valutazioni: Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20

Varietà d'uva: 100% Barbera

Da bere: da subito fino al 2033

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.