



2014 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Authentischer Barbera Superiore von Michele Chiarlo

Descrizione del vino:

Harmonie und Frische zeichnen diesen ehrlichen und kompakten Barbera d'Asti auch im fruchtigen Finale aus. Der Super-Barbera der neuesten DOCG-Appellation Nizza muss eine Reifezeit von 18 Monaten aufweisen, davon 6 Monate im Eichenholz. Ein Kleinod hinsichtlich Geschmack und Terroir und dabei Easy Drinking. Ein perfekter Essensbegleiter.

Nota di degustazione:

Rubinrot, mit violetten Akzenten. Eine traumhafte Barbera-Nase, die an schwarze Kirschen, Himbeeren und Gewürznelke erinnert, auch sanfte Caramelnoten. Frisch im Auftakt, abgelöst von einer wunderbaren Fruchtaromatik, nun auch Pflaumen und rote Johannisbeeren; die Tannine sind weich und fein eingebunden, die Röstaromatik dezent; sehr elegant und präzise, nicht nachlassend im anhaltenden Finish.

Abbinamenti:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0414614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.