



2016 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Stefano Chiarlo, Önologe: „A vintage of excellence.“

Descrizione del vino:

Das Weinmagazin „Wine Enthusiast“ hat den Vorgänger des Jahrgangs 2016 zum Wein des Jahres 2018 erkoren. Der 2016er steht seinem Vorgänger hinsichtlich Aromenreichtum und Typizität in nichts nach. 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.

Nota di degustazione:

Bezauberndes Rubinrot, granatrote Nuancen. Ein Bouquet, das viel rote Frucht wie Himbeeren und rote Kirschen offenbart, dahinter auch eine Spur Unterholz und einige leicht würzige Akzente, schliesslich ein Hauch Milchsokolade. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer saftigen und ausdrucksstarken Barbera-Frucht, die auch frische Komponenten zeigt, insgesamt sehr ausgeglichen, mit reifen Gerbstoffen, von mittlerer Konzentration; dezente Röstaromen von Leder und Mokka im anhaltenden, leicht mineralischen Finale.

Abbinamenti:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtni, 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:	Parker 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0414616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.