



2015 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontenibile!

Descrizione del vino:

Il magnifico vino da invecchiamento di Michele Chiarlo proveniente dalla prestigiosa parcella Cerequio.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino, con accenni granati. Un Barolo dalle mille sfaccettature che si sviluppa continuamente nel bicchiere: prugne mature, marasche, cannella, poi toni terrosi e un accenno di grafite. I sapori al palato sono altrettanto entusiasmanti: molto complessi e fruttati, prugne, noci e una sottile nota speziata, con tannini splendidamente integrati; un Barolo di un'annata calda che svilupperà la sua vera grandezza negli anni a venire.

Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 95/100
Vinificazione:	36 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0328915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 18.5/20, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 95/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.