



2017 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontentibile!

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: | Score 18.5/20 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2036 |
| Varietà d'uva: | 100% Nebbiolo |
| Numero di articolo: | 0328917 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Nebbiolo |
| Maturità: | fino a 2036 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| 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. |