



## 2018 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Superbe Barolo signé Michele Chiarlo

### Descrizione del vino:

Negli anni '80, Michele Chiarlo è stato uno dei primi a limitare le rese delle sue vigne a favore di una migliore qualità. Inoltre, raccoglie le uve più tardi nella stagione per garantire una maturazione ottimale. La sua reputazione di pioniere si estende ben oltre i confini del Piemonte.

### Nota di degustazione:

Granato, che schiarisce leggermente al disco. Naso ammaliante di frutti rossi, prugne e lamponi, con note speziate e terrose e un accenno di mentolo. Molto aperto ed espressivo al palato, rivela subito una bella eleganza, composta di fragole, prugne, tocchi di grafite e bella mineralità, piacevole freschezza; aromi tostati nel finale equilibrato.

### Abbinamenti:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Barolo
<b>Produttore:</b>	Michele Chiarlo
<b>Valutazioni:</b>	Wine Enthusiast 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	0489718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Tortoniano**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Wine Enthusiast 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.