



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.

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

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