



2018 Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Piemonte Classico

Descrizione del vino:

Il Barolo di Michele Chiarlo riunisce il meglio del Piemonte: il tradizionale vitigno Nebbiolo, gli aromi di tartufo e nocciola e il paesaggio unico delle Langhe.

Nota di degustazione:

Colore rosso granato, che schiarisce leggermente al disco. Opulenza ineguagliabile al naso, magnificamente equilibrato, con aromi di prugne e fragole, tocchi floreali e incomparabili note balsamiche. La proverbiale eleganza del Barolo si riflette nel palato complesso e profondo; i tannini sono fusi e perfettamente integrati; il bouquet finale rivela note affumicate e nocciole tostate.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Piemonte

Sottoregione:

Barolo

Produttore:

Michele Chiarlo

Valutazioni:

Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 94/100

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

Numero di articolo:

0847218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.