



2011 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontenibile!

Descrizione del vino:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

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

Paese d'origine:ItaliaRegione:PiemonteSottoregione:Barolo

Produttore: Michele Chiarlo

Valutazioni: Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100,

Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100

Vinificazione: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren,

auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo Numero di articolo: 0328911



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Origine: Italia

Valutazioni: Wine Enthusiast 94/100, James Suckling

92/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine

Spectator 91/100

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und

mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 24 Mesi in barrique

Gradazione 14.0 %

alcolica:

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.