# 2016 Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Barolo da vigneto singolo

**Descrizione del vino:**
Viene prodotto solo in annate speciali in un numero limitato di bottiglie. Cannubi è forse la collina più famosa d'Italia, il vigneto più celebre e prestigioso della denominazione Barolo. Michele Chiarlo possiede il vigneto nel cuore storico di Cannubi, in una zona in forte pendenza, dal 1989.
**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 adattano facilmente a una cucina più speziata.
**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:** | Parker 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20 |
| **Vinificazione:** | 36 Mesi in Fulmine |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 14.0 % |
| **Maturità:** | fino a 2037 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Nebbiolo |
| **Numero di articolo:** | 1265716 |

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Italia |
| **Valutazioni:** | Parker 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Nebbiolo |
| **Maturità:** | fino a 2037 |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | 36 Mesi in Fulmine |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch