



## 2021 Il Principe

Nebbiolo Langhe DOC, Michele Chiarlo

Un Nebbiolo nella sua espressione più pura

### Descrizione del vino:

Questo vino armonioso, ottenuto da uve nebbiolo al 100%, è un raffinato compagno di tavola che rappresenta il Piemonte più puro e sincero. Interpretato con mctre dall'enologo Stefano Chiarlo.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante. Naso delizioso di marasche e prugne, con note di pan di zenzero e carne secca, nonché di fumo freddo e moka. L'attacco fruttato guadagna gradualmente in intensità, opulenza di frutti rossi e concentrazione sorprendente, su una bella nota di freschezza; persistente ben oltre la metà del palato, finale di media lunghezza, leggermente minerale.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### 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>	Langhe
<b>Produttore:</b>	Michele Chiarlo
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	1265621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Il Principe**

Nebbiolo Langhe DOC  
Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.