



## 2021 Barbera d'Asti DOCG Le Orme

Michele Chiarlo

Frcheur piemontese con una magnifica espressione fruttata.

### Descrizione del vino:

La Barbera d'Asti è il suo primo e più grande amore, secondo Alberto Chiarlo. Una varietà piemontese fine, elegante e fruttata.

### Nota di degustazione:

.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Asti
<b>Produttore:</b>	Michele Chiarlo
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Numero di articolo:</b>	0679721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barbera d'Asti DOCG Le Orme**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.