



2016 Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Classico piemontese

Descrizione del vino:

Il Barolo di Michele Chiarlo unisce il meglio del Piemonte: la tradizionale uva Nebbiolo, i sapori 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 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:	Score 19/20
Vinificazione:	2 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0847216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	2 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.