



2021 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Magnifica annata moderna di una tenuta di famiglia

Descrizione del vino:

La famiglia Chiarlo e Mövenpick Vins hanno un rapporto personale da molti anni. Da questa particolare amicizia è nato Countacc! un blend che unisce Barbera a due vitigni internazionali, Cabernet Sauvignon e Syrah, in una moderna interpretazione del Piemonte. Questo vino, che sarà l'accompagnamento perfetto per i vostri menu festivi.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi granati. Il naso è aperto e molto piemontese, con note di frutta rossa e nera che si combinano con eleganti sfumature tostate di cioccolato cremoso e noci, con note di cacao e cuoio. Al palato, è un vino rosso denso e complesso che rivela gradualmente tutta la sua esplosività, con aromi di lamponi, prugne e sambuco, su deliziosi tocchi balsamici; bella freschezza e delicate note tostate nel finale persistente.

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Monferrato
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Numero di articolo:	0454721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Varietà d'uva:	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
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.