



## 2020 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Barbera di Chiarlo da vigneto singolo

### Descrizione del vino:

Chiarlo è una classica azienda familiare, attualmente gestita da Alberto e Stefano. Il padre Michele ne gettò le basi negli anni Cinquanta. Naturalmente sono specializzati in Barolo e Gavi, ma il cuore della famiglia appartiene all'uva Barbera. Il fatto che la zona di Nizza Monferrato sia stata insignita del marchio di qualità DOCG nel 2014 è soprattutto merito del loro lavoro pionieristico. Le viti piantate nel 1996 nei pressi di Castelnuovo Calcea producono una Barbera tutta loro, molto elegante - se quando la assaggiate pensate alla Borgogna, l'enologo Stefano sorriderà soddisfatto. Quindi bevete questa "Barbera Grand Cru" piemontese in un bicchiere da Borgogna.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Un bouquet complesso, sottile e inebriante di frutti rossi con note di spezie. Al palato, gli aromi fruttati si sviluppano gradualmente: ciliegie, lamponi selvatici ed elegante vaniglia, con un accenno di menta e cannella; l'acidità meravigliosamente misurata conferisce a quest'annata una bella fluidità; finale lungo.

### 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>	Asti
<b>Produttore:</b>	Michele Chiarlo
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Score 19/20
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Numero di articolo:</b>	0603520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Court**

Nizza DOCG Riserva  
Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.