



## 2012 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Einzellagen-Selektion von Starwinzer Michele Chiarlo

### Descrizione del vino:

Kraftvoll, aber auch elegant. Dicht, aber auch von ausgesprochen schönem Trinkfluss. Der Countacc! von Michele Chiarlo ist eine gelungene Cuvée aus drei Rebsorten, sorgfältig während 12 Monaten in Barriquen ausgebaut. Ein überwältigender Piemontese mit grossartiger Aromenvielfalt.

### Nota di degustazione:

Konzentriertes Purpur, violette Nuancen. Viel schwarzbeerige Frucht nach Heidelbeeren und Brombeeren, Crémant-Schokolade und süssem Vanille, schliesslich einige balsamische Akzente. Weich im Auftakt, abgelöst von einer explosiven und intensiven Beerenfrucht, die sich am Gaumen aufs Schönste manifestiert; von feiner Konzentration und Saftigkeit; die reifen Gerbstoffe sind gekonnt eingebunden und ergänzen das Gesamtbild eines bestens strukturierten Rotweins; wiederum schokoladige Noten und eine Spur Tabak im langanhaltenden Finish.

### Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Piemonte

### Sottoregione:

Monferrato

### Produttore:

Michele Chiarlo

### Valutazioni:

Score 18.5/20

### Vinificazione:

12 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2024

### Varietà d'uva:

40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

### Numero di articolo:

0454712

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Countacc!

Monferrato DOC  
Michele Chiarlo

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

**Maturità:** Jetzt bis 2024  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Monate in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.