



## 2020 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

**Nota di degustazione:**

Rosso granato chiaro. Al naso è piuttosto femminile, con sentori di prugne rosse e ciliegie, ma anche di petali di fiori e menta. L'eleganza continua anche al palato: un preludio gentile, che si intensifica gradualmente, su aromi freschi tipici del Piemonte e segnati da frutta rossa, rosa canina e uva, con sfumature pepate; bella persistenza fino al lungo finale.

**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>	Barbaresco
<b>Produttore:</b>	Michele Chiarlo
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	0489620

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Reyna**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.