



## 2021 Barbaresco DOCG Asili

Michele Chiarlo

Un terroir dal carattere unico

### Descrizione del vino:

Asili è una prestigiosa e tradizionale denominazione di Barbaresco DOCG, riservata a soli quattro comuni delle Langhe: Alba, Barbaresco, Neive e Treiso. La parcella Chiarlo, di 1 ettaro, è stata piantata nel 1990.

### 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.

<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, Wine Spectator 94/100, James Suckling 94/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Fulmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	1265521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Asili**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.