



## 2015 Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Classico piemontese

### Descrizione del vino:

Il Barolo di Michele Chiarlo unisce il meglio del Piemonte: la tradizionale uva Nebbiolo, i sapori di tartufo e nocciola e il paesaggio unico delle Langhe.

### Nota di degustazione:

Colore rosso granato, che schiarisce leggermente al disco. Opulenza ineguagliabile al naso, magnificamente equilibrato, con aromi di prugne e fragole, tocchi floreali e incomparabili note balsamiche. La proverbiale eleganza del Barolo si riflette nel palato complesso e profondo; i tannini sono fusi e perfettamente integrati; il bouquet finale rivela note affumicate e nocciole tostate.

### 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>	Barolo
<b>Produttore:</b>	Michele Chiarlo
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 94/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	0847215

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Cannubi**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Viticultura:</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.