



2020 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Votre Barolo préféré de Michele Chiarlo

Descrizione del vino:

Negli anni '80, Michele Chiarlo è stato uno dei primi a limitare le rese delle sue vigne a favore di una migliore qualità. Inoltre, raccoglie le uve più tardi nella stagione per garantire una maturazione ottimale. La sua reputazione di pioniere si estende ben oltre i confini del Piemonte.

Nota di degustazione:

Colore rubino, sfumature rosso granata. Un bouquet ampio con aromi di frutta rossa, alcune spezie e sottili note balsamiche, seguite da gentili sapori tostati. Prugne rosse e ciliegie al palato, che è molto vellutato ed espressivo, sostenuto da tannini maturi, note croccanti e un po' di legno di sandalo; molta succosità sul finale equilibrato con la sua sottile mineralità e il suo potenziale. Un'annata che colpisce per la sua incantevole consistenza vellutata.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 92/100
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0489720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.