



2021 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:

Rosso rubino, con sfumature granate. Teneri sentori di tostatura impreziosiscono l'esuberante bouquet con note di frutta rossa, un po' di spezie e discrete note balsamiche. Prugne rosse e ciliegie al palato, molto vellutato ed espressivo, con tannini maturi che sostengono una nota di crosta di pane e legno di sandalo; molto succoso nel finale equilibrato, che rivela un potenziale su una bella nota minerale. Un'annata che seduce con la sua incantevole vellutatezza.

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:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in grandi botti di legno
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0489721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.