



2021 Montemareto

Nizza DOCG, Michele Chiarlo

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in grandi botti di legno
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	da subito fino al 2033
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	1394021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montemareto

Nizza DOCG
Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	da subito fino al 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.