



2021 Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Barolo per tutti i giorni

Descrizione del vino:

Negli anni '80, Michele Chiarlo è stato uno dei primi a ridurre le rese per vite, diradando le viti per migliorare la qualità. Inoltre, raccoglie le uve più tardi per ottenere una maturazione ottimale. Non è solo in Piemonte che Michele Chiarlo gode di uno status di pioniere.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Naso molto espressivo, caratterizzato da frutta rossa, che ricorda le prugne, la gelatina di lamponi e la buccia d'arancia, con una delicata nota di cuoio selvatico e crème brûlée, seguita da un accenno di grafite. Molto vellutato e fluido al palato, si rivela gradualmente più intenso ed esplosivo, opulenza di frutta rossa, un soffio di cannella e un accenno di timo, classica freschezza piemontese a supporto; finale di grande nobiltà e che promette un bel potenziale di invecchiamento.

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:	Barolo
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in grandi botti di legno
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1266021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	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.