



2010 Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Riserva aus dem Barolo-Traumjahr 2010

Nota di degustazione:

Granatrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine aristokratische Nase nach roter Frucht, balsamischen Noten, einer Spur Leder und blumigen Akzenten. Am Gaumen ein enormer Facettenreichtum, wiederum deutliche Noten nach Pflaumen, Kirschen und etwas Menthol, Vanille und geröstete Mandeln, viel Tiefe zeigend; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden; mineralische Noten im enorm langen Finale. Barolo at its best.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	30 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0874510

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.