



2012 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Der beliebteste Barolo von Michele Chiarlo

Descrizione del vino:

Michele Chiarlo zählte in den 80er-Jahren zu den Ersten, die zugunsten einer höheren Qualität die Reduzierung der Pro-Stock-Erträge durch Ausdünnung praktizierten. Ausserdem erntet er seine Trauben später, um einen optimalen Reifezustand zu erhalten. Nicht nur im Piemont geniesst Michele Chiarlo Pionierstatus.

Nota di degustazione:

Granatrot, zum Rand hin aufhellend. Köstliche Pflaumenfrucht, auch Kirschen und Thujazweig, schliesslich blumige Noten und eine dezente Lakritzenote. Sanfte Auftaktsaromatik, die abgelöst wird von einer frischen und warmfruchtigen Aromatik, Himbeergelee und rote Johannisbeeren; kraftvolle Mitte mit nach und nach röstartigen Aromen, Caramel und Milkschokolade; die elegante Tanninstruktur gibt diesem Barolo viel Noblesse; langes, frisches Abgangsfinale.

Abbinamenti:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtni, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Falstaff 91/100, James Suckling 91/100
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0489712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 91/100, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.