



2021 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Un Barbera aux séduisantes notes de torréfaction

Description:

Ce Barbera exceptionnel issu de Nizza, l'appellation italienne la plus récente, est idéal pour accompagner vos plats. Harmonie et fraîcheur caractérisent ce Barbera d'Asti dense et authentique jusque dans sa finale fruitée. Alberto Chiarlo décrit le millésime 2021 de son Cipressi comme étant le meilleur qu'il ait jamais produit.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, nuances violettes. Nez marqué par les fruits noirs, pruneaux et mûres sucrées, sur des touches de verveine et de chocolat crémant, ainsi qu'un souffle de pétales de rose fanés. L'attaque veloutée fait place à un fruit très souple et chaleureux, gelée de mûres, zeste d'orange et un peu de poivre noir, très harmonieux et dynamique, finale équilibrée.

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0414621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.