



2013 Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Grande profondità per questo Barolo Riserva di Michele Chiarlo

Descrizione del vino:

Un Barolo Riserva che conquisterà il cuore degli amanti del Piemonte. Prodotto da parcelle selezionate, è un vino rassicurante con un buon potenziale di invecchiamento. Prodotto solo nelle annate migliori. Fondata nel 1959, l'azienda Michele Chiarlo possiede circa 110 ettari di vigneto, tra cui alcuni prestigiosi appezzamenti nella regione del Barolo.

Nota di degustazione:

Rosso granato, che si schiarisce verso il disco. Naso tipico del Barolo, prugna e lampone, note balsamiche, petali di rosa, un po' di moka e cannella. L'attacco dolce lascia il posto a frutti rossi vellutati, con note di liquirizia e cioccolato al latte; magnifica freschezza e note minerali a metà palato; finale persistente e molto elegante. Già splendidamente maturo, ma ha ancora del potenziale.

Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Piemonte |
| Sottoregione: | Barolo |
| Produttore: | Michele Chiarlo |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Vinificazione: | 30 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Varietà d'uva: | 100% Nebbiolo |
| Numero di articolo: | 0874513 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Nebbiolo |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 30 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |