



2020 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Superba assemblea piemontese di Michele Chiarlo

Descrizione del vino:

È nelle pittoresche valli della regione del Montferrat, patrimonio mondiale dell'UNESCO, che da oltre trent'anni vengono coltivate le viti che danno origine a questo vino unico. L'ottima accoglienza riservata a questo vino in primavera ci ha spinto a riproporvelo, soprattutto perché offre un dolce conforto quando le giornate si fanno più fredde. Nella sua pregiata cassetta di legno, Countacc! è un regalo di Natale molto decorativo.

Nota di degustazione:

Porpora, si schiarisce leggermente al palato. Frutti rossi e neri contraddistinguono il bouquet di mirtillo e lamponi, con note di cioccolato cremante, vaniglia e pepe. L'attacco morbido lascia il posto a un'esplosione di frutti di bosco la cui intensità riveste magnificamente il palato, succoso e splendidamente concentrato; i tannini maturi sono ben amalgamati e completano l'aspetto complessivo di un vino rosso perfettamente strutturato; note di cioccolato e un accenno di tabacco accompagnano il finale persistente.

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:	Monferrato
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Numero di articolo:	0454720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 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.