



## 2019 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Un Barolo sublime invecchiato per 3 anni in botti di rovere

### Descrizione del vino:

I fratelli Alberto e Stefano Chiarlo gestiscono la cantina familiare fondata nel 1958 nella regione del Barolo. Il loro Nebbiolo Tortoniano viene spremuto da uve provenienti, tra l'altro, dal prestigioso sito di Cerequio. L'invecchiamento e l'affinamento in grandi botti di rovere dura circa tre anni, con un ulteriore anno di affinamento in bottiglia prima di lasciare la cantina. Come è consuetudine per un Barolo, si mostra la sua vera grandezza dopo qualche altro anno di affinamento in bottiglia.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Naso molto aperto, caratterizzato da frutti rossi che ricordano le prugne, la gelatina di lamponi e la buccia d'arancia, con una leggera nota di cuoio selvatico e crème brûlée, oltre a un po' di grafite. Molto vellutato e fluido al palato, diventa sempre più intenso ed esplosivo, generoso di frutta rossa, un po' di cannella e una nota di timo, il tutto sostenuto dalla classica freschezza piemontese; grande nobiltà nel finale che promette un grande potenziale di invecchiamento.

### Abbinamenti:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Piemonte

### Sottoregione:

Barolo

### Produttore:

Michele Chiarlo

### Valutazioni:

James Suckling 92/100, Score 18.5/20

### Vinificazione:

24 Mesi in Fulmine

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

fino a 2033

### Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

### Numero di articolo:

0489719

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Tortoniano**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.