



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

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