



2011 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontenibile!

Descrizione del vino:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino, con accenni granati. Un Barolo dalle mille sfaccettature che si sviluppa continuamente nel bicchiere: prugne mature, marasche, cannella, poi toni terrosi e un accenno di grafite. I sapori al palato sono altrettanto entusiasmanti: molto complessi e fruttati, prugne, noci e una sottile nota speziata, con tannini splendidamente integrati; un Barolo di un'annata calda che svilupperà la sua vera grandezza negli anni a venire.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Piemonte

Sottoregione:

Barolo

Produttore:

Michele Chiarlo

Valutazioni:

Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100

Vinificazione:

24 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

Numero di articolo:

0328911

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.