



## 2019 Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Il Barolo di Chiarlo per tutti i giorni

### Descrizione del vino:

Negli anni '80, Michele Chiarlo è stato uno dei primi a ridurre le rese per vite, diradandole a favore di una maggiore qualità. Inoltre, raccoglie le uve più tardi per ottenere una maturazione ottimale. Michele Chiarlo è un pioniere non solo in Piemonte.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Barolo
<b>Produttore:</b>	Michele Chiarlo
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	1266019

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Palás**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<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.