



2020 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Barbera di Chiarlo da vigneto singolo

Descrizione del vino:

Chiarlo è una classica azienda familiare, attualmente gestita da Alberto e Stefano. Il padre Michele ne gettò le basi negli anni Cinquanta. Naturalmente sono specializzati in Barolo e Gavi, ma il cuore della famiglia appartiene all'uva Barbera. Il fatto che la zona di Nizza Monferrato sia stata insignita del marchio di qualità DOCG nel 2014 è soprattutto merito del loro lavoro pionieristico. Le viti piantate nel 1996 nei pressi di Castelnuovo Calcea producono una Barbera tutta loro, molto elegante - se quando la assaggiate pensate alla Borgogna, l'enologo Stefano sorriderà soddisfatto. Quindi bevete questa "Barbera Grand Cru" piemontese in un bicchiere da Borgogna.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Un bouquet complesso, sottile e inebriante di frutti rossi con note di spezie. Al palato, gli aromi fruttati si sviluppano gradualmente: ciliegie, lamponi selvatici ed elegante vaniglia, con un accenno di menta e cannella; l'acidità meravigliosamente misurata conferisce a quest'annata una bella fluidità; finale lungo.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 19/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0603520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.