



## 2021 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Una Barbera dalle seducenti note tostate

### Descrizione del vino:

La Super-Barbera dell'ultima denominazione DOCG Nizza è un perfetto compagno del cibo. Armonia e freschezza caratterizzano questa Barbera d'Asti onesta e compatta fino al finale fruttato. Alberto Chiarlo descrive la sua annata 2021 come la migliore Cipressi che abbia mai prodotto.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con note di viola. Il naso è caratterizzato da frutta nera, prugne e more dolci, con note di verbena e cioccolato crémant e un accenno di petali di rosa sbiaditi.

L'attacco vellutato lascia il posto a un frutto molto morbido e caldo, gelatina di more, scorza d'arancia e un po' di pepe nero, molto armonioso e dinamico, finale equilibrato.

### 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:** Asti

**Produttore:** Michele Chiarlo

**Valutazioni:** Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20

**Vinificazione:** 12 Mesi in Fulmine

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** fino a 2030

**Varietà d'uva:** 100% Barbera

**Numero di articolo:** 0414621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.