



2020 Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Il Barolo di Chiarlo per tutti i giorni

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:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1266020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.