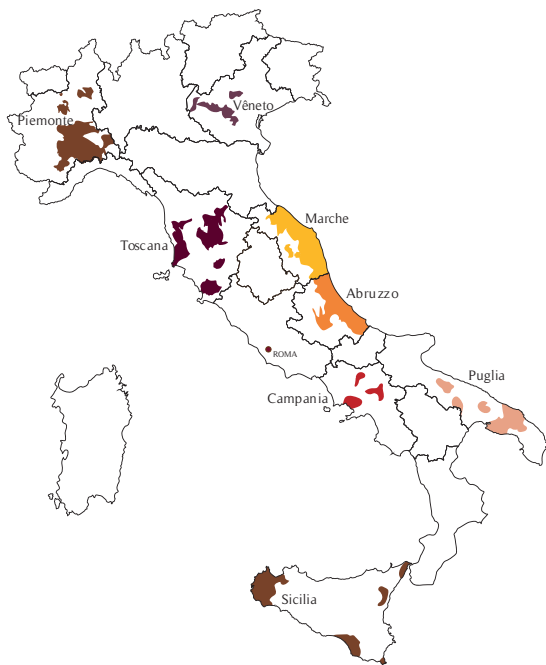


MICHELE CHIARLO

DESDE 1956 MICHELE CHIARLO VINIFICA A ESSÊNCIA DO PIEMONTE, DESENVOLVENDO A MAIS INCRÍVEL REGIÃO VINÍCOLA DO MUNDO. TRADIÇÃO E DISCIPLINA. LEVEZA E PAIXÃO. CUIDAR DO AMBIENTE, DA ARTE E DA COMUNIDADE. SUSTENTABILIDADE E INOVAÇÃO. COM 110 HECTARES DE VINHEDOS ENTRE LANGHE, MONFERRATO E GAVI, POSSUEM OS MELHORES CRUS, RESPEITANDO TOTALMENTE OS CRITÉRIOS ECOLÓGICOS, O TERROIR E TODA SUA EXPRESSÃO.

ITÁLIA

A ITÁLIA POSSUI UMA GAMA EXTENSA DE UVAS NATIVAS E CENTENAS DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM ESPALHADAS POR TODO O PAÍS. O SISTEMA DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM ITALIANO ROTULA OS VINHOS EM NÍVEIS DE QUALIDADE E INSPIRA DEMAIS PAÍSES DO MUNDO. DE VINHOS LEVES A EXTREMAMENTE GASTRONÔMICOS, PROPORCIONAM UM PASSEIO PELA CULTURA E GASTRONOMIA DO PAÍS.



MICHELE CHIARLO CEREQUIO BAROLO DOCG

750ML

PARA AS UVAS NEBBIOLO DE BAROLO, ERA UMA SAFRA CARACTERIZADA POR UM CLIMA SAZONAL COMO COSTUMAVA SER, DAÍ A COLHEITA TARDIA. ISTO RESULTOU EM UM VINHO QUE EXPRESSA FORTEMENTE O TERROIR, COM GRANDE ESTRUTURA, COMPLEXIDADE E COM A PROPENSÃO PARA A LONGEVIDADE.

PAÍS: ITÁLIA

REGIÃO: PIEMONTE

DO: BAROLO

TIPO DE VINHO: VINHO TINTO

UVAS: 100% NEBBIOLO

ENVELHECIMENTO: 24 MESES EM BARRICA DE CARVALHO

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14,05% VOL.

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: COLORAÇÃO RUBI E

GRANADA VERMELHO COM TONS BRILHANTES. NARIZ: COMPLEXO E COM GRANDE PERSONALIDADE, NOTAS DE FRUTAS MADURAS, HORTELÃ, EUCALIPTO, GENCIANA E ESPECIARIAS. PALADAR RICO EM ESTRUTURA COM UMA CAMADA RICA EM TANINOS FINOS, DESTACANDO-SE PELA SUA ELEGÂNCIA E HARMONIA QUE REALÇA ESTE BAROLO CRU VERDADEIRAMENTE ÚNICO.

HARMONIZAÇÃO

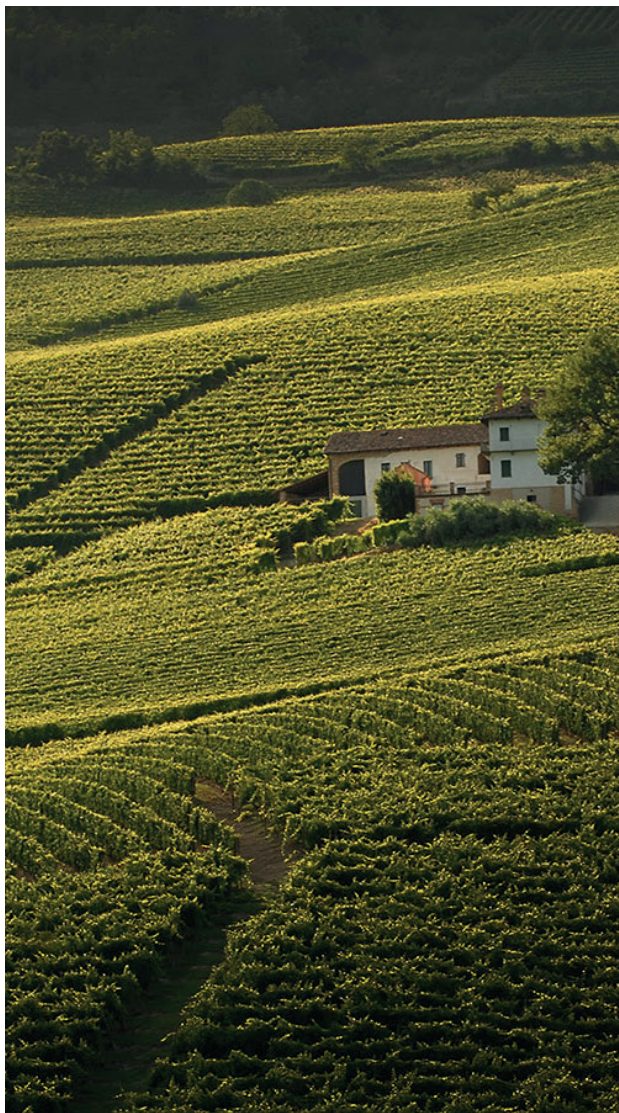
ACOMPANHA: ASSADOS, TAGLIOLINI COM TRUFA, CAÇA SELVAGEM, QUEIJOS BEM MADUROS.
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 °C

KEY SELLING POINT

HÁ UM CALOR E SUAVIDADE NESTE VINHO QUE É TÃO AGRADÁVEL. CORPO CHEIO, MACIO E TANINOS AVELUDADOS E UM FINAL SABOROSO. MUITOS TRAÇOS DE FRUTAS E NOZES. CERTIFICAÇÃO DE FILOSOFIA DE PRODUÇÃO: V.I.V.A "SUSTAINABLEWINE"

PONTUAÇÕES

93 PONTOS - SAFRA 2013 (JAMES SUCKLING)



MICHELE CHIARLO



OUTRAS INFORMAÇÕES

TEMPO MACERAÇÃO:

18 DIAS

TIPO DE FERMENTAÇÃO:

MALOLÁTICA

TEMPO FERMENTAÇÃO:

20 DIAS COM AS PELES

TEMPERATURA FERMENTAÇÃO:

27°C - 30°C.

ENVELHECIMENTO EM GARRAFA:

MÍNIMO DE 12 MESES

PH:

3,6

ACIDEZ:

6,05 G / L

AÇÚCAR RESIDUAL:

POTENCIAL DE GUARDA:

20 ANOS

FINCA:

SOLO:

MARGA CALCÁRIA TORTONIANA E HELVÉTICA DE PH BÁSICO COM MAIS DE 30% DE AREIA, POBRE EM MATÉRIA ORGÂNICA, MAS RICA EM MICROELEMENTOS COMO FERRO E MAGNÉSIO.

METEOROLOGIA:

PLUVIOMETRIA:

TEMPERATURA: