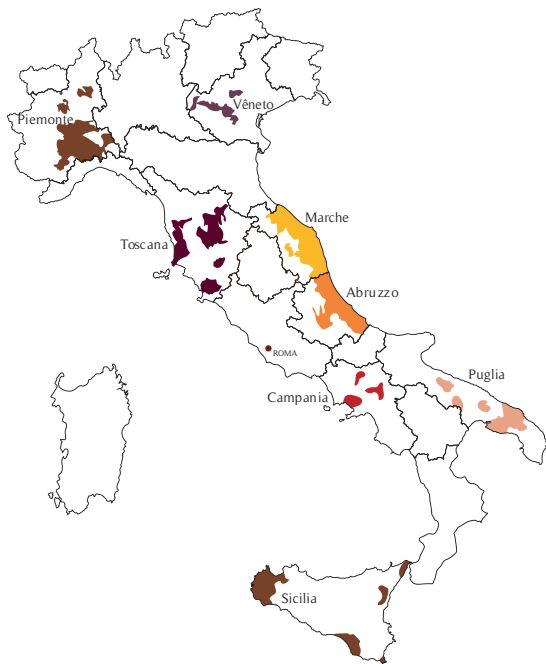


MICHELE CHIARLO

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 IL PRINCIPE NEBBIOLO DOC

750ML

DESDE 1956 MICHELE CHIARLO VEM VINIFICANDO A ESSÊNCIA DO PIEMONTE, AMANDO E DESENVOLVENDO A MAIS INCRÍVEL REGIÃO VINÍCOLA DO MUNDO. SÃO 110 HECTARES DE VINHEDOS ENTRE LANGHE, MONFERRATO E GAVI, OS MELHORES CRUS, RESPEITANDO TOTALMENTE OS CRITÉRIOS ECOLÓGICOS, O TERROIR E SUA EXPRESSÃO.

PAÍS: ITÁLIA

REGIÃO: PIEMONTE

DO: LANGHE

TIPO DE VINHO: VINHO TINTO

UVAS: 100% NEBBIOLO

ENVELHECIMENTO: 12 MESES DE ENVELHECIMENTO ENTRE BARRICA E GARRAFA

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: COR GRANADA BRILHANTE, AMPLO E DELICADO COM EXPRESSÕES NOTÁVEIS DA VARIEDADE NEBBIOLO; NOTAS PERCEPTÍVEIS DE FRUTAS VERMELHAS, VIOLETAS E FINAS ESPECIARIAS FINAS. HARMONIOSO, COM BOA ESTRUTURA E TANINOS FINOS E MACIOS.

HARMONIZAÇÃO

ACOMPANHA: MASSA COM RAGÙ, PERU, QUEIJOS ENVELHECIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 17-18 °C.

OUTRAS INFORMAÇÕES

TEMPO MACERAÇÃO: 10 DIAS DE MACERAÇÃO COM AS PELES

TIPO DE FERMENTAÇÃO: MALOLÁTICA

TEMPERATURA FERMENTAÇÃO: 28°C - 32°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 6 ANOS

SOLO: MARGA DE ARGILA CALCÁRIA CINZA-AZULADA DA ÁREA DE BARBARESCO; TERRA SOLTA E ARENOSA DAS VINHAS DE ROERO.