

MICHELE CHIARLO



Italia, Piemonte

## Barbera d'Asti "Le Orme" DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



DISTRIBUITO DA  
CICOGNA ACQUE MINERALI

La Barbera d'Asti Le Orme è un vino rosso di carattere ed equilibrio, maturato 16 mesi in legno e acciaio. Proviene da diversi vigneti del sud astigiano cresciuti su un terreno di sedimenti marini ed arenarie, detto sabbia astigiana. Note fresche di frutti di bosco e spezie su sfondo marino si proiettano da una struttura equilibrata e articolata.

La Barbera d'Asti "Le Orme" di Michele Chiarlo è un rosso fruttato, allegro, spensierato, che contagia di briosità chiunque ne stappi una bottiglia. Da soli o in compagnia, questo vino sa generare una bellissima atmosfera con la coinvolgente intensità del suo frutto. La componente di freschezza gli dona una bellissima beva, rendendolo perfetto per accompagnare diverse portate o anche semplicemente in aperitivo. Prende il suo nome dal periodo totale di maturazione di cui necessita per essere vinificato, sottolineando così il percorso che porta in bottiglia queste uve di forte connotazione territoriale.

"Le Orme" Barbera d'Asti deriva da una selezione di vigneti nel sud dell'astigiano, per la precisione dagli appezzamenti di Podere La Court e Montemareto a Castelnuovo Calcea, La Serra a Montaldo Scarampi e Costa delle Monache ad Agliano.

Michele Chiarlo Barbera d'Asti "Le Orme" presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei. Il lampone e la ciliegia croccante introducono il bouquet, che apre poi ad una trama speziata. In bocca conferma il carattere del frutto e si manifesta nella sua connotazione fresca, beverina, di assoluta piacevolezza. Le durezze si compongono di un intreccio fresco e sapido, che lascia il tannino in un' appena accennata percezione, perfettamente integrata con il resto del corpo.

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Vitigni: Barbera 100%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vigneti: Dalle vigne del sud astigiano: Montemareto a Castelnuovo Calcea, La Serra a Montaldo Scarampi e Costa delle Monache ad Agliano. Terreni con sedimentazioni marine, ricche di limo, chiamate "sabbie astiane"

Vinificazione: Fermentazione alcolica e malolattica in vasche d'acciaio con 10 giorni di macerazione sulle bucce

Affinamento: 16 mesi tra acciaio e legno

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Note fresche e piacevoli di ribes, ciliegia e lampone con richiami di spezie dolci e ricordi di sottobosco

Gusto: Fresco, strutturato, articolato e leggermente sapido

Allergeni: Contiene solfiti

