

MICHELE CHIARLO



Italia, Piemonte

Barbera d'Asti Superiore Riserva Nizza "La Court" DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



"La Court" è una Barbera d'Asti piacevole ed espressiva, dalla personalità materica e corposa, che affina per un anno tra botti di legno e barrique. Il ventaglio olfattivo verte sulla frutta matura, le spezie dolci e il caffè, il gusto è ampio e intenso, lungo e persistente, caratterizzato da una trama tannica ben definita e da una freschezza avvolgente.

Il vino Barbera d'Asti Superiore Nizza "La Court" prende il proprio nome dal cru di provenienza, un vero e proprio palcoscenico unico per le potenzialità del vitigno Barbera. Qui, infatti, quest'uva riesce ad assumere caratteristiche particolari, che uniscono struttura, longevità ed eleganza, dando origine a una danza di profumi e sapori che sconvolge sin dai primi istanti. Un rosso con cui Michele Chiarlo continua il proprio filone d'eccellenza, fatto di etichette che, all'interno di ogni territorio, ne raccontano solo il meglio.

Il "La Court" è una Barbera d'Asti Superiore Nizza che, al calice, si presenta con un tipico colore rosso rubino, attraversato da lampi più purpurei nell'unghia. Il naso è dominato da note di piccola frutta rossa matura, da cui emergono sensazioni più profonde che rimandano alle spezie e al boisé. In bocca è ampio, morbido, con un corpo strutturato e rotondo, quasi tattile; il sorso si contraddistingue per una piacevole vena fresca, che rende la beva scorrevole. Una delle etichette più rappresentative realizzate dalla cantina Michele Chiarlo, che, vendemmia dopo vendemmia, si conferma sempre su ottimi livelli qualitativi.

Denominazione: Nizza DOCG

Vitigni: Barbera 100%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vigneti: Su terreno di 'sabbie astiane' costituito da marne argillose e calcaree e con presenza di sabbia e limo. Altitudine 240 metri con esposizione a sud e sud-ovest e con sistema di allevamento a guyot

Vinificazione: 12 giorni in tini di legno di rovere

Affinamento: 12 mesi in barrique e botti grandi

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Rosso rubino con riflessi purpurei

Profumo: Note ampie e intense di amarena, frutti di bosco, cioccolato, sottobosco e caffè

Gusto: Vellutato, strutturato, pieno, ricco e materico con pregevole freschezza

Allergeni: Contiene solfiti

