

MICHELE CHIARLO



Italia, Piemonte

## Barbaresco "Asili" DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Il Barbaresco 'Asili' di Chiarlo Michele è un vino di grande spessore e affinato circa 18 mesi in botti medie di rovere. Elegante e intenso, rivela tratti complessi al naso di spezie, frutti di bosco in confettura e note eteree sottili. Al palato è ampio e incide il sorso con tannini sottili, lasciando una discreta freschezza nel finale, ritornando su toni fruttati. Questo vino è la combinazione perfetta fra eleganza, finezza e fascino. Queste sono infatti le tre caratteristiche identitarie del cru di Asili, uno dei più importanti di tutta la denominazione, già identificate dal mitico Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e grande appassionato di vini. Michele Chiarlo si conferma come una realtà produttiva più unica che rara, che può vantare etichette che nascono dai migliori apprezzamenti del Piemonte enologico. Proprio come questo Barbaresco, rosso dal sorso intenso, che ci fa comprendere come l'equilibrio delle sensazioni sia fondamentale nelle grandi etichette.

L' "Asili" è un Barbaresco che, alla vista, si annuncia con un bel colore rosso rubino, attraversato da lievi lampi che tendono al granato nell'unghia. Al naso risuonano sentori speziati, impreziositi da effluvi floreali e fruttati, tipici del varietale, e da tocchi più eterei in sottofondo. Al palato è di corpo morbido, sottile, con un sorso di spessore e di carattere, improntato su una trama tannica integrata e su una piacevole spalla acida; chiude con un finale lungo.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vigneti: Viti di oltre 25 anni site su terreni ricchi di marne calcaree a 250 metri s.l.m. ed esposti a Sud-Ovest

Vinificazione: Fermentazione alcolica in tini di rovere con macerazione per circa 17 giorni

Affinamento: Almeno 18 mesi in botti medie di rovere. Circa 6 mesi in bottiglia

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Colore rubino intenso con riflessi lievemente granati

Profumo: Di spezie delicate, sentori di rosa, frutti di bosco in confettura e tratti lievemente eterei

Gusto: Elegante, ampio, dai tannini setosi e sottili e di piacevole lunghezza, risultando lievemente fresco

Allergeni: Contiene solfiti

