

MICHELE CHIARLO



## Barolo "Cerequio" DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

Il Barolo 'Cerequio' di Michele Chiarlo è un campione delle Langhe: intenso, austero e nobile, un vero liquido di grande espressività. Dopo un periodo di affinamento in botti di rovere di media capacità della durata di 24 mesi esprime sensazioni odorose complesse ed eleganti, di frutti rossi maturi, spezie, nuance mentolate e lievemente balsamiche e di fiori appassiti. Al sorso rivela il suo carattere, è molto fresco, di grande precisione, dai tannini sottili e di grande persistenza.

Questo Barolo "Cerequio" fa rivivere, sorso dopo sorso, una delle zone più vocate alla viticoltura delle Langhe piemontesi. Cerequio è infatti una fra le più prestigiose menzioni geografiche aggiuntive dell'intera denominazione del Barolo, dove la cantina Michele Chiarlo può vantarsi di possedere ben 3 ettari di vigneti. Da questa terra nasce un vino rosso strutturato, dove il sorso colpisce il palato con incisività ed espressività, raccontando il profilo migliore dell'uva utilizzata, il Nebbiolo. Un'etichetta che mette d'accordo il parere della critica mondiale, e che va riservata a quelle occasioni dove ciò che si beve ha la sua importanza.

Il Barolo "Cerequio" si manifesta all'occhio con un colore tipicamente rubino, limpido e accattivante, connotato da leggeri riflessi tendenti al granato nell'unghia. Affascinante il ventaglio di profumi che si spiegano lentamente al naso, dove fiori appassiti si alternano alla piccola frutta matura e a sensazioni più balsamiche e mentolate. In bocca è di ottimo corpo, muscolare, con un sorso in cui dominano un tannino elegante e un gusto piacevolmente fresco.

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14.0%

Vigneti: Viti di 30-40 anni site su terreni con presenza di marne calcaree a 320 metri s.l.m. esposte a Sud/Sud-Ovest

Vinificazione: Fermentazione alcolica in tini di rovere con macerazione di 20 giorni

Affinamento: Circa 24 mesi in botti di rovere medie e 12 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino con riflessi granato

Profumo: Elegante, intenso, di fiori appassiti, tratti mentolati e lievemente balsamici, sfumature speziate e piccoli frutti rossi maturi

Gusto: Strutturato, espressivo, equilibrato, dai tannini sottili, molto fresco e di grande armonia

Allergeni: Contiene solfiti

