

Barolo Cannubi Riserva D.O.C.G. 2016

Michele Chiarlo

Fantastisk Barolo Riserva fra den legendariske Cannubi-mark i den måske bedste årgang nogensinde i Piemonte.

Michele Chiarlo har med denne vin skabt en helt særlig Barolo. Druerne til vinen kommer fra den måske mest berømte af aller cru'er i hele Piemonte, nemlig Cannubi. Læg dertil, at der er tale om den mytiske årgang 2016, og så får man et match made in heaven.

Denne unikke riserva laves kun i de allerbedste årgange og i meget få antal. Druerne høstet nænsomt ved håndkraft, hvorefter gæringen finder sted i egetræskar. Vinen gennem 30 dages maceration, inden lagringen på egetræsfade i en periode på 36 måneder. Herefter lagres vinen i flaske i samme periode før frigivelse.

Det udmønter sig i en ekstraordinær kompleks Barolo, der byder på delikate noter af røde bær, rosenblade, lakrids, rabarber, balsamico og krydderurter. Klassisk stringent Nebbiolo-struktur med markante tanniner, rank syre og en helt utrolig flot og lang eftersmag. En vin i perfekt balance og harmoni.

Land	Italien
Område	Piemonte
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Nebbiolo

Robert Parker	
94 point	
James Suckling	
95 point	