ACQUISTATO IL .....

"Palás" Barolo DOCG 2022 2022



Il Barolo di una volta

Rosso granato per nulla compatto nel bicchiere, il Barolo Palás di Michele Chiarlo, è un vero trionfo in quanto profumi. Apre con evidenti note di frutti di bosco, accompagnate da frutta nera, come more e lamponi, e rimandi di sottobosco che ricordano i funghi che, facendo leva su un po' di suggestione, possono anche far pensare al tartufo. Avendo pazienza di attendere che l'ossigeno faccia il suo lavoro, si ritrovano poi note piacevolissime di tabacco e tostatura, tocchi di cioccolato fondente e sfumature eteree. In bocca il tannino è vellutato e piacevolmente armonico. Palás rappresenta l'etichetta della tradizione per Michele Chiarlo prodotto con uve provenienti da vigne situate in vari appezzamenti, con caratteristiche diverse. Segue un lungo affinamento in botte grande che lo rende particolarmente equilibrato e longevo.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo nel Barolo nel 1958. Conduzione rigorosamente famigliare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

La Vigna

Terreno	medio calcareo
Esposizione	Sud - Ovest 250/400m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 8/12 anni
Abbinamento	carne rossa
Vinificazione	15 giorni di macerazione sulle bucce 24 mesi legno
Sensazioni	frutta rossa e freschezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821