ACQUISTATO IL .....

"Il Principe" Langhe Nebbiolo DOC 2024 2024



Un Nebbiolo piacevolmente tradizionale

Il Principe di Michele Chiarlo è un Nebbiolo che rappresenta perfettamente il nome che porta. Non raggiunge, ovviamente la potenza e l'importanza del Re Barolo ma, servito con il giusto abbinamento in occasione di una cena tra amici, saprà certamente dire la sua e non farci rimpiangere della scelta. Proviene dalle vigne giovani sia dalla zona del Barbaresco sia da quella del Roero. A una vinificazione attenta ma tradizionale, segue una fase di affinamento di almeno 12 mesi, tra acciaio, legno e bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino brillante. Al naso note di frutti rossi, violetta e spezie. In bocca è equilibrato, dotato di buona struttura e freschezza, con un tannino fine ed elegante. Chiude un finale preciso e croccante.

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	calcareo e sabbioso
Esposizione	Nord - Est, 250/350m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 4/ 8 anni
Abbinamento	pasta al forno
Vinificazione	15 giorni di macerazioni sulle bucce e 6 mesi i legno grande
Sensazioni	tipicita e carattere

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