

Barolo

CEREQUIO

BAROLO 1999

90

" Il '99 Cerequio è il più potente e aperto negli aromi, il più dolce e il più maturo sia al naso che al palato ed anche il più complesso, con cioccolato e caramello che integrano la ciliegia matura, la liquirizia e il terroir."

"..the most powerful and expansive in aroma, the sweetest and ripest both on the nose and the palate, and the most complex as well, with chocolate and caramel supplementing the black cherry fruit, the licorice, and the road tar."



"Granato scuro nel colore, ha naso di rovere e frutta in buona definizione, compatti. Emergono sentori di ciliegia sotto spirito e ribes, cacao e liquirizia. Al gusto è preciso ed importante. Ha corpo pieno, ricco, con tannino molto fine e lievemente asciugante. Lunga la persistenza. Ottenuto da vinificazione in acciaio, ha proseguito la maturazione in fusti da 700 l per metà nuovi e il resto di 2° passaggio."

Dark garnet in colour, well-defined fruit and oak on the nose, compact. There emerge hints of cherries preserved in alcohol and of ribes, cacao and liquorice. On the palate it is precise and important. Full-bodied, rich, with highly delicate, slightly drying tannins. Long lasting. Obtained from vinification in steel vats, its maturation continued in 700-litre barrels, half of which new and the rest already used.



"Buonissimo come sempre il Barolo Cerequio, che presenta colore vivo, toni di frutta e fiori su sfumature tostate e bocca trascinante di mirabile equilibrio."

As always, the Barolo Cerequio is very good indeed, presenting a lively colour, fruity and flowery tones on subtle, toasted hints and wonderfully balanced on the palate.

VERONELLI

90

16

"Die Holznoten prägen den Wein noch, doch hat es Chiarlo verstanden, eine gewisse Balance zu bewahren und den Alkohol nicht dominieren zu lassen. Selbst das herbe Finale ist willkommen, weil es dem Wein mehr Frische verleiht."

Le note legnose improntano ancora il vino, ma Chiarlo ha saputo conservare un certo equilibrio, non lasciando prevalere l'alcolicità. Perfino l'aspro finale è gradito, perché conferisce al vino maggiore vivacità.

The WINE ADVOCATE

DUEMILAVINI
Il Libro Guida ai Vini d'Italia

vinid'Italia 2004
Slow Food Gambero Rosso

Vinum