

Barbera

# LA COURT

## BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2000 NIZZA

vinid'Italia2004  
Slow Food Gambero Rosso



"Quest'anno, poi, la famiglia Chiarlo centra l'obiettivo dei Tre Bicchieri con il vino a cui, negli ultimi anni, ha dedicato il maggiore impegno. si tratta della Barbera La Court della sottozona Nizza. Un bel traguardo, sia per Michele Chiarlo, sia per chi ha creduto nelle potenzialità di questa zona. La selezione La Court 2000 è un vino di grande temperamento che accosta ai toni fruttati sentori di sottobosco e tostatura, mentre in bocca offre una stoffa densa e di splendida morbidezza"

This year, then, the Chiarlo family has hit the bull's-eye of attaining the Tre Bicchieri (Three Glasses) accolade for the wine to which, over recent years, it has dedicated most of its efforts: Barbera la Court of the subzone Nizza. A great achievement, both on the part of Michele Chiarlo and for those who have believed in this area's potential. The selection La Court 2000 is a wine of great temperament that brings together fruity tones, hints of brushwood and toasting, while being full-bodied and wonderfully smooth on the palate.

*Dieses Jahr trifft zumal die Familie Chiarlo das Ziel der Drei Becher mit einem Wein, dem sie diese letzteren Jahre die größte Mühe geschenkt hat - der Barbera la Court des Untergebietes Nizza. Ein schönes Ziel sowohl für Michele Chiarlo als auch für jene, die an die Potentialität dieser Gegenden glaubten. Die Auslese "La Court 2000" ist ein temperamentvoller Wein, der Fruchtnoten neben Unterwald- und Röstdufte bietet und zugleich ein dichtes und wunderschön geschmeidiges Gefüge im Mund zeigt.*

THE  
WINE  
ADVOCATE

90

" Deep ruby and with very ripe plum and berry fruit and an important spiciness from the oak, it is lush, sweet, very smooth and caressing on the palate, but deep and with an important volume and length as well."

" La Court 2000" Rosso rubino carico, prugna molto matura, frutti di bosco e spezie importanti dal legno. E' lussuosa, dolce, molto morbida e accarezza il palato. Denota profondità e un volume e una lunghezza molto importanti."

DUEMILAVINI  
Il Libro Guida ai Vini d'Italia



"Di colore granato scuro, domina nella parte olfattiva, profonda, dolce, densa di spezie, lamponi aromi di mirtilli, Al gusto ha corpo e acidità, buona morbidezza e finale lievemente amarognolo. Un bel Nizza, potente, longevo. Le uve sono state vinificate in tini di rovere da 50 hl. La maturazione è proseguita per 12 mesi in tini grandi e barriques."

Dark garnet red, dominant olfactory-wise, deep, sweet, crowded with spices, raspberry and the aroma of bilberries. On the palate it is full-bodied and has good acidity, very smooth and with a slightly bitterish finish. A lovely Nizza, powerful and with a long life. The grapes were vinified in 50-hl oak tuns. Maturation went on for 12 months, in large tuns and barriques.

VERONELLI

90

"Superb and concentrated, mature berry fruits, full-bodied, shows finesse and complexity with layers of earth, chocolate, tobacco, vanilla and spice-long, elegant finish. a finely made Barbera that makes you feel as if you are dining in a medieval castle".

"Stupendo e concentrato, di frutti piccoli e maturi, corposo, dimostra finezza e complessità con strati di terra, cioccolato, tabacco, vaniglia e spezie. Un finale lungo ed elegante. Una Barbera che ti fa sentire di essere a cena in un castello medievale".

LA CUCINA  
ITALIANA