

# Michele Chiarlo

*Dal 1956, l'arte di interpretare i cru del Piemonte.*

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Regione</b>         | Piemonte   |
| <b>Sede</b>            | Calamandrana (Asti) — Strada Nizza-Canelli                       |
| <b>Anno fondazione</b> | 1956   |
| <b>Generazione</b>     | Seconda (Stefano + Alberto Chiarlo)                              |
| <b>Ettari vitati</b>   | ~110 ha  |
| <b>Produzione</b>      | 1 milione+ bottiglie/anno  |
| <b>Export</b>          | ~78%   |
| <b>Sito</b>            | <a href="http://www.michelechiarlo.it">www.michelechiarlo.it</a> |
| <b>Certificazione</b>  | VIVA Sustainable Wine — dal 2013 su tutti i Grand Cru            |

## Storia

La famiglia Chiarlo nasce a Bubbio nel 1898 con Pietro Chiarlo, contadino del Monferrato che dopo varie esperienze rientra a Calamandrana decidendo di investire sulla viticoltura. Il figlio Michele studia alla Scuola Enologica di Alba, si diploma nel 1955 e nel 1956 fonda l'azienda con la prima vendemmia di Barolo nel 1958. Per oltre sessant'anni Michele dedica la vita a riscrivere lo standard qualitativo della Barbera d'Asti — la critica enologica italiana lo definirà 'il padre della nuova Barbera d'Asti che ha cambiato il Monferrato'. Dagli anni Novanta entrano in azienda i figli Stefano (agronomia ed enologia) e Alberto (commerciale e marketing), che oggi guidano la seconda generazione. Nel 2003 Michele Chiarlo apre l'Art Park La Court a Castelnuovo Calcea: primo esempio italiano di land art permanente fra i filari.

## Filosofia produttiva

Chiarlo si definisce **100% Piemonte**: tutti i vini nascono esclusivamente da uve autoctone (Nebbiolo, Barbera, Cortese, Moscato) coltivate nei migliori cru regionali. Tre i cardini: (1) selezione delle parcelle storiche di Barolo, Barbaresco, Nizza e Gavi — poche e iconiche; (2) viticoltura di precisione con sostenibilità integrata — zero erbicidi, concimazione organica esclusiva, lotta biologica con feromoni, inerbimento e sovescio; (3) vinificazioni fedeli al vitigno, con acciaio a temperatura controllata, malolattiche svolte e affinamenti calibrati in botti grandi di rovere per i grandi rossi.

## I cru di Michele Chiarlo

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Cerequio</b>      | Barolo DOCG — La Morra/Barolo, 6 ha dal 1988, 'Riviera delle Langhe', marne calcareo-argillose |
| <b>Cannubi</b>       | Barolo DOCG — Barolo, 1 ha terrazzato Univ. Changins, primo cru riconosciuto d'Italia (1752)   |
| <b>La Court</b>      | Nizza DOCG — Castelnuovo Calcea, tenuta storica della Barbera, Art Park dal 2003               |
| <b>Montemareto</b>   | Nizza DOCG — Castelnuovo Calcea, 300+ m, marne S. Agata Fossili e sabbie astiane               |
| <b>Rovereto</b>      | Gavi del Comune di Gavi DOCG — Gavi, 5 ha (2003), 400-500 m, marne argillose rosso scuro       |
| <b>Asili / Faset</b> | Barbaresco DOCG — vigneti contributivi della linea Barbaresco                                  |

## Green Experience e sostenibilità

Michele Chiarlo è una delle prime cantine italiane aderenti a **VIVA Sustainable Wine**, il programma del Ministero dell'Ambiente per la misura dell'impatto della filiera vitivinicola secondo quattro indicatori (aria, acqua, vigneto, territorio), verificati da ente terzo. Dal 2013 tutti i Grand Cru aziendali sono VIVA certificati; il Cerequio Barolo lo è sin dall'annata 2010. Tappe della Green Experience: 2016 facciata della cantina rivestita di vegetazione (giardini verticali che filtrano l'aria per fotosintesi), 2024 impianto fotovoltaico sul tetto della cantina e prima Tesla Destination Charging station delle Langhe-Roero-Monferrato presso Palás Cerequio Wine Relais.

## Premi e riconoscimenti recenti

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Gambero Rosso</b>   | Tre Bicchieri Cerequio Barolo DOCG 2021 (Guida 2026, 12ª volta)                                |
| <b>Gambero Rosso</b>   | Tre Bicchieri Cipressi Nizza DOCG 2021 (Guida 2024)  |
| <b>Gambero Rosso</b>   | Tre Bicchieri La Court Nizza Riserva 2021 e Tartufaia Nizza 2021 (Guida 2025)                  |
| <b>Wine Enthusiast</b> | Punteggi 92-96/100 ricorrenti su Barolo Cerequio/Cannubi e Nizza La Court/Cipressi/Montemareto |

*«La voce del Monferrato che ha saputo crescere senza tradirsi: dal contadino Pietro a Bubbio fino alla seconda generazione che oggi gestisce 110 ettari sui cru più iconici del Piemonte. Identità artigiana, sostenibilità concreta, fedeltà alle uve autoctone.»*