



Presidio Slow Food®



Carema Selezione DOC

DÉSIGNATION

Carema Selezione DOC

CHOIX

Sélection d'une localité ou d'un vignoble particulier.

RAISINS

Nebbiolo

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Coteaux

TYPLOGIE

Rouge sec tranquille non aromatique, de moyen vieillissement.
Forte intensité olfactive, structure soutenue.

Teneur en alcool 12,5-13,5%

Acidité totale 5-5,5%

PROFIL SENSORIEL

Rouge rubis assez intense, avec des tons grenat. Senteurs de vanille, confiture de châtaignes, cacao, marc de café, tabac.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 18-20°C

en accompagnement de mets même très robustes : entrées et plats à base de gibier, fromages affinés non piquants.

CONSERVATION

Bien à l'abri dans un local frais, si possible dans l'obscurité et en position couchée, la bouteille se conserve longtemps (plus de 10 ans), avec de bonnes possibilités d'affinages supplémentaires.