



Presidio Slow Food®



Carema Classico DOC

DESIGNAZIONE

Carema Classico D.O.C.

UVE

Nebbiolo

COLLOCAZIONE VIGNETI

Collina

TIPOLOGIA

Rosso secco tranquillo, non aromatico, di medio invecchiamento. Buona intensità odorosa, di media struttura. Fermentazione in acciaio. Macerazione 12 giorni circa. Invecchiamento di due anni, di cui affinamento di almeno 12 mesi in botti grandi di rovere.

Alcool 12 – 12,5%

Acidità totale 5 – 6%

PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino di media intensità con riflessi granati. Note speziate di cannella, noce moscata e frutta sotto-spirito. Sapore morbido, buon tessuto di tannino, acidità ben integrata con le note dolci dell'affinamento in legno. Retrogusto intenso con ritorno di note speziate.

SERVIZIO 18 – 20° C

Su portate di buon sapore, agnolotti, risotti e polenta concia, rolate, fagiano e carni alla griglia. Salumi e formaggi a media stagionatura.

CONSERVAZIONE

La bottiglia tenuta coricata in locale fresco, meglio se al buio, si conserva a lungo (oltre 10 anni) con buone possibilità di ulteriori affinamenti.

PREMI CAREMA CLASSICO

Punteggio di 18/20 Guida dell'Espresso 2015 per l'annata 2012