



Presidio Slow Food®



Carema Riserva DOC

DÉSIGNATION

Carema Riserva DOC

RAISINS

Nebbiolo

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Coteaux

TYPLOGIE

Rouge sec tranquille, non aromatique ; forte intensité olfactive, structure soutenue. Vieillessement de 3 ans, dont un affinage d'au moins 12 mois dans des foudres de chêne rouvre.

Teneur en alcool 12,5-13,5%

Acidité totale 5-5,5%

PROFIL SENSORIEL

Rouge grenat avec de légers reflets orangés. Le parfum porte de légères notes de fruits à l'alcool et de fleurs séchées, des notes plus amples d'épices sucrées, de cannelle, de racine de réglisse et d'arôme de cacao. Très souple en bouche, harmonieux et équilibré, douceur élevée des tanins.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 18-20°C

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

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.

PRIX POUR LE VIN CAREMA RISERVA

Trois verres Gambero Rosso pour les millésimes suivants :
2007 – 2008 – 2009 – 2011

Score 18/20 pour le Guide de l'Espresso 2014 pour le millésime 2009