



Presidio Slow Food®



# Carema Selezione DOC

## DESIGNAZIONE

Carema Selezione D.O.C.

## CARATTERISTICA

dopo 3 anni di invecchiamento, ulteriore affinamento di 10 mesi in botte piccola usata.

## UVE

Nebbiolo

## COLLOCAZIONE VIGNETI

Collina

## TIPOLOGIA

Rosso secco tranquillo non aromatico, di medio invecchiamento. Intensità odorosa elevata, struttura sostenuta.

Alcool 12,5 – 13,5%

Acidità totale 5 – 5,5%

## PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino abbastanza intenso con toni granati. Sentori di vaniglia, confetture di castagne, cacao, fondi di caffè, tabacco.

## SERVIZIO 18 – 20 ° C

Su portate anche molto impegnative come primi e secondi piatti di cacciagione, formaggi stagionati non piccanti.

## 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.