



Presidio Slow Food®



Carema Classico DOC

DÉSIGNATION

Carema Classico DOC

RAISINS

Nebbiolo

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Coteaux

TYPLOGIE

Rouge sec tranquille, non aromatique, de moyen vieillissement. Bonne intensité olfactive, de structure moyenne. Fermentation dans des récipients d'acier.

Macération : 12 jours environ. Vieillissement de deux ans, dont affinage d'au moins 12 mois dans des foudres de chêne rouvre.

Teneur en alcool 12-12,5%

Acidité totale 5-6%

PROFIL SENSORIEL

Rouge rubis de moyenne intensité avec des reflets grenat. Notes épicées de cannelle, noix de muscade et fruits à l'alcool. Bouche moelleuse, belle texture de tanin, acidité bien intégrée avec les notes sucrées de l'affinage dans du bois. Arrière-goût intense avec retour de notes épicées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 18-20°C

en accompagnement de plats bien relevés: raviolis, risotto et polenta «concia» (agrémentée de fromage), rouleaux de viande, faisan et viandes grillées. Charcuterie et fromages moyennement affinés.

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 CLASSICO

Score 18/20 pour le Guide de l'Espresso pour le millésime 2012