



Presidio Slow Food®



Carema DOC - 60°

DÉSIGNATION

Carema DOC - 60°

CARACTÉRISTIQUES

Après trois ans de vieillissement, ultérieur raffinement de 10 mois e barrique utilisé.

RAISINS

Nebbiolo

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Coteaux

TYOLOGIE

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.