



Slow Food®
Presidio



Carema DOC - 60°

DESIGNAZIONE

Carema D.O.C. - 60°

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.