



  
Slow Food®  
Presidio



## Carema DOC

### DÉSIGNATION

Carema DOC

### RAISINS

Nebbiolo

### EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Coteaux

### TYPOLOGIE

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