




Slow Food®
Presidio



Carema Riserva DOC

DESIGNAZIONE

Carema Riserva D.O.C.

UVE

Nebbiolo

COLLOCAZIONE VIGNETI

Collina

TIPOLOGIA

Rosso secco tranquillo, non aromatico con intensità odorosa elevata, struttura sostenuta. Invecchiamento di 3 anni, di cui affinamento di almeno 12 mesi in botti grandi di rovere.

Alcool 12,5 – 13,5 %

Acidità totale 5 – 5,5 %

PROFILO SENSORIALE

Rosso granato con leggeri riflessi aranciati. Profumo con leggere note sottospirito e fiori secchi, ampie note di spezie dolci, cannella, radice di liquirizia e aroma di cacao.

Molto morbido in bocca, armonico ed equilibrato, elevata dolcezza dei tannini.

SERVIZIO 18 – 20° C

Su portate anche molto impegnative con primi e secondi piatti di cacciagione, formaggi saporiti.

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.

PREMI CAREMA RISERVA

Tre bicchieri del Gambero Rosso per le seguenti annate:
2007 – 2008 – 2009 – 2011

Punteggio di 18/20 Guida dell'Espresso 2014 per l'annata 2009