



Carema

Carema DOC 2011

Cantina Produttori Nebbiolo di Carema

Il Carema Doc della Cantina Produttori Nebbiolo di Carema è frutto di Nebbiolo al 100%. Rosso secco tranquillo, non aromatico con intensità odorosa elevata, struttura sostenuta. Questa riserva, caratterizzata da una vinificazione rispettosa delle caratteristiche più genuine del vitigno e da un lungo affinamento in grandi botti di rovere, racchiude in sé l'essenza del territorio di Carema, capace di dar vita a vini complessi e strutturati, dal grande potenziale evolutivo.

Questo vino racconta la storia di un territorio ancora poco conosciuto a livello nazionale: il nebbiolo. Ha sempre ricevuto meno attenzioni dei ben più noti vini delle Langhe del Barolo e del Barbaresco, ma la sua storia, in realtà, è antichissima. La testimonianza è nel paesaggio vitato fatto di secolari "tabbie", cioè terrazzamenti che ospitano le cosiddette "topie". Riconosciute come vere e proprie opere d'arte sono le vigne arrampicate sui pergolati di legno retti da maestosi pilastro in pietra. Una struttura che riesce a imprigionare il calore del sole di giorno e rilasciarlo di notte.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Carema
Denominazione	DOC
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Carema
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino di media intensità con Rosso granato con leggeri riflessi aranciatin riflessi granati
Gusto	Molto morbido in bocca, armonico ed equilibrato, elevata dolcezza dei tannini
Profumo	Profumo con leggere note sottospirito e fiori secchi, ampie note di spezie dolci, cannella, radice di liquirizia e aroma di cacao
Abbinamenti	Primi con selvaggina, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18 – 20° C

DATI DI PRODUZIONE

Affinamento 24 mesi in botti di legno grande e almeno 12 mesi in bottiglia