

# PREMIUM

## SOCRÉ LANGHE NEBBIOLO DOC

Tinto



### PAÍS

IT

### REGIÃO

Piemonte

### PRODUTOR

Socré

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

< 2 g/l

### ACIDEZ

### PH

### DEGUSTAÇÃO

A cor é ligeiramente atijolada, como esperado na Nebbiolo. O aroma mostra um perfume sutil, de flores vermelhas, notas terrosas sutis e nuances de molhos de carne/molho inglês, que se aliam ao frutado. Tem taninos abundantes e muito finos, bom frescor e equilíbrio muito agradável; reflete no paladar os aromas percebidos. Típico, prazeroso.

### TERROIR

Uvas provenientes de vinhedos em Barbaresco, com exposição sul-sudoeste. Altitude entre 240-270 m, com solos argilo-calcários. Sistema Guyot; densidade de 4 mil plantas/ha; rendimento médio de 1,5 kg/planta – 40 hl/ha.

### ELABORAÇÃO

A fermentação é feita em tanques de inox de 60 hl, com temperatura ao redor de 25 °C. Maceração durante 7 dias, com remontagens e rebaixamento de chapéu. A fermentação malolática é feita em barricas de carvalho francês. O vinho passa 12 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

### HARMONIZAÇÃO

Bastante gastronômico, acompanha bem steak tartare, massas com molhos à base de carne, queijos de leite de vaca e de ovelha de afinamento médio, vitello tonnato e carne suína.

**SAFRA** 2012

### UVAS

100% Nebbiolo

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

**🔪** Guardar ou Beber.

**○** Madeira moderada.