

# PREMIUM

## SOCRÉ LANGHE NEBBIOLO DOC

Tinto



**SAFRA** 2016

### UVAS

100% Nebbiolo

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

**O** Madeira

moderada.

### PAÍS

IT

### REGIÃO

Piemonte

### PRODUTOR

Socré

### TEOR ALCOÓLICO

13,7%

### AÇÚCAR

0,6 g/l

### ACIDEZ

5,16 g/l

### PH

3,53

### DEGUSTAÇÃO

Este vinho mostra notas de frutas vermelhas, com toques de tabaco. No paladar, apresenta corpo médio, com acidez brilhante e equilibrada, que dá a sensação de frescor e suculência.

### 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.