

PREMIUM

SOCRÉ BARBARESCO DOCG

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Piemonte

PRODUTOR
Socré

TEOR ALCOÓLICO
15%

AÇÚCAR
0,44 g/l

ACIDEZ
5,47 g/l

PH
3,64

DEGUSTAÇÃO

É um vinho de classe e elegância, com boa estrutura e taninos densos. Apresenta aromas intensos, com toques frutados e florais.

TERROIR

Uvas provenientes de vinhedos em Barbaresco, com exposição sudoeste. Altitude 280 metros, com solos argilo-calcários. Sistema Guyot; rendimento médio de 1,4 kg/planta - 49 hl/ha.


SAFRA 2016


UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

ELABORAÇÃO

A fermentação é feita em tonéis de carvalho francês abertos de 20 hl, com temperatura em torno de 30 °C. Maceração durante 15 dias, com remontagens e rebaixamento de chapéu. O vinho passa 24 meses em barricas usadas de carvalho francês e continua seu processo de envelhecimento durante 6 meses em tanques de concreto. O vinho permanece pelo menos seis meses em garrafa antes de ir ao mercado.

HARMONIZAÇÃO

Com carnes brancas e vermelhas, além de pratos da cozinha piemontesa, como massas ao molho de carne. Servir entre 18-19 °C.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 15-20 anos.