

PREMIUM

SOCRÉ BARBARESCO DOCG

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Piemonte

PRODUTOR
Socré

TEOR ALCOÓLICO
14,5%

AÇÚCAR
0,6 g/l

ACIDEZ
5,42 g/l

PH

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 sul-sudoeste. Altitude entre 240-270 m, com solos argilo-calcários. Sistema Guyot; rendimento médio de 1,5 kg/planta - 30 hl/ha.

SAFRA 2012

UVAS


100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

ELABORAÇÃO

A fermentação é feita em tanques de inox de 60 hl, com temperatura controlada em torno de 25 °C. Maceração durante 14 dias, com remontagens e rebaixamento de chapéu. O vinho passa 24 meses em barricas usadas de carvalho francês e 18 meses em garrafa.

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.