

PREMIUM

SOCRÉ BARBARESCO RONCAGLIE DOCG

Tinto



SAFRA 2007

UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.

PAÍS

IT

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Socré

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR

< 2 g/l

ACIDEZ

PH

NOTAS E PREMIAÇÕES

92 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Este é um vinho para ocasiões especiais, com ótimo corpo, estrutura complexa e paladar elegante, com taninos sedosos e longo final.

TERROIR

Uvas provenientes de vinhedos em Barbaresco, com exposição sul-sudoeste. Altitude de 250 m, com solos argilo-calcários. Sistema Guyot; rendimento médio de 1 kg/planta - 22 hl/ha.

ELABORAÇÃO

A fermentação é feita em barricas de carvalho francês de 25 hl, com temperatura controlada em torno de 25 °C. Maceração durante 18 dias, com remontagens e rebaixamento de chapéu. O vinho passa 26 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo usos e 18 meses em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

É o acompanhamento perfeito para carnes vermelhas e de caça. É ótimo para acompanhar pratos da cozinha piemontesa como o agnolotti e talharim ao molho do próprio assado. Servir entre 18-19 °C.

QUANDO BEBER

Vinho com grande potencial de guarda (até 20 anos)