

Socré Barbaresco DOCG 2020

Tinto



UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada

PAÍS

Itália

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Socré

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,6 g/l

ACIDEZ

5,9 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Apresenta aromas intensos, com toques frutados e florais. No paladar, é elegante, com boa estrutura e taninos densos.

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.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. 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 18 meses em barricas usadas de carvalho francês e continua seu processo de envelhecimento durante pelo menos 6 meses em tanques de concreto.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha 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 entre 15 e 20 anos.