

## Socré Langhe Nebbiolo DOC 2021



Tinto



### UVAS

100% Nebbiolo

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

### PAÍS

Itália

### REGIÃO

Piemonte

### PRODUTOR

Socré

### TEOR ALCOÓLICO

13,7 %

### AÇÚCAR

0,6 g/l

### ACIDEZ

6,0 g/l

### PH

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho muito prazeroso já em sua juventude, com aromas frutados, paladar macio e frescor agradável, o que o torna um ótimo parceiro da mesa.

### 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

Colheita manual. 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

Acompanha steak tartare, massas com molhos à base de carne, queijos de média maturação e carnes brancas.