

PREMIUM WINES

Socré Barbaresco DOCG 2018

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Socré

TEOR ALCOÓLICO

14,3%

AÇÚCAR

0,37 g/l

ACIDEZ

5,87 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 sudoeste. Altitude 280 metros, com solos argilo-calcários. Sistema Guyot; rendimento médio de 1,4 kg/planta - 49 hl/ha.

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.