

Socré Barbaresco Roncaglie DOCG 2016

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Socré

TEOR ALCOÓLICO

15%

AÇÚCAR

0,29 g/l

ACIDEZ

5,64 g/l

PH

3,53

NOTAS E PREMIAÇÕES

2 Bicchieri Gambero Rosso

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

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 de carvalho francês novas e usadas e 12 meses em tonéis de carvalho de 20 hl. O vinho permanece em garrafa pelo menos 12 meses antes de ir para o mercado.

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).

UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
-  Guardar pelo menos 3 anos
-  Boa presença de madeira