

Socré Langhe Nebbiolo DOC 2020

Tinto



UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

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

PAÍS

Itália

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Socré

TEOR ALCOÓLICO

13,7%

AÇÚCAR

0,34 g/l

ACIDEZ

5,44 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Este vinho mostra notas de frutas vermelhas, com toques de tabaco. No paladar, apresenta corpo médio, com acidez brilhante e equilibrada, que dá a sensação de frescor e suculência.

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

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

Bastante gastronômico, acompanha bem steak tartare, massas com molhos à base de carne, queijos de leite de vaca e de ovelha de afinamento médio, vitello tonnato e carne suína.