ACQUISTATO IL .....

Carema DOC 2022 2022



La Vigna

Terreno	Collinare morenico
Esposizione	Sud-ovest
Allevamento	Pergola
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio. Macerazione 12 giorni circa. Invecchiamento di due anni, di cui affinamento di almeno 12 mesi in botti grandi di rovere.
Sensazioni	Rosso rubino di media intensità con riflessi granati. Note speziate di cannella, noce moscata e frutta sotto-spirito. Sapore morbido, buon tessuto di tannino, acidità ben integrata con le note dolci dell'affinamento in legno. Retrogusto intenso con ritorno di note speziate.

L'altro Nebbiolo

Potremmo definirlo l'altro Nebbiolo. Quello prodotto nella parte più settentrionale della regione. Stiamo parlando dell'area del Carema DOC, proposto qui dalla Cantina Produttori di Carema. Nasce da vigneti di collina, coltivati con il tradizionale sistema a pergola nell'omonimo comune. Un rosso tipico, secco e tranquillo che rivela tutto il suo potenziale fin dal primo assaggio. In cantina, la vinificazione è semplice ma precisa. Fermentazione in acciaio, con una macerazione di 12 giorni circa. Poi, dopo la svinatura, il vino riposa in cantina per circa due anni, di cui almeno 12 mesi in botti grandi di rovere. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino di media intensità con riflessi granati. Al naso, note speziate di cannella, noce moscata e frutta sotto-spirito. In bocca, invece, si rivela morbido, con un bel tannino e un'acidità ben integrata con le dolci note portate dall'affinamento. Il finale, lungo e piacevole, richiama le note speziate. Buono oggi, se ben conservato questo vino garantisce una grande longevità. Anche oltre i 10 anni, secondo le indicazioni dei suoi produttori. Sempre pronto a essere stappato, per accompagnare piatti gustosi come gli agnolotti, i risotti e la polenta concia. Ottimo anche con selvaggina e carni alla griglia. Salumi e formaggi di media stagionatura.

Fondata nel 1960 da un gruppo di 10 viticoltori residenti, la Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema conta oggi oltre 100 soci, di cui 71 conferenti le uve, tutti produttori part-time, con un'età media di circa 55 anni. Nel corso del 2013 la cantina di invecchiamento è stata sottoposta a un profondo lavoro di rinnovamento che ha portato all'eliminazione di vecchie botti ormai vetuste, sostituite con altre, nuove, in rovere di Slavonia. Oggi la cantina è in grado di ospitare in legno circa mille ettolitri. La cantina è impegnata nella salvaguardia e la valorizzazione della cultura enologica, legata all'attività vitivinicola tipica, con i rinomati terrazzamenti, coltivati a pergola, e sostenuti dai caratteristici "Pilun" in pietra e calce. La produzione del Carema è limitata al solo Comune omonimo e attualmente conta una superficie di circa 13 ettari, iscritta all'albo DOC dal 1967.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821