ACQUISTATO IL .....

Carema Riserva DOC 2019 2019



Intenso e inebriante

Un vino insolito, non fosse altro per la ristretta area di produzione. Stiamo parlando di un pregiato Carema DOC, in versione Riserva. Uve Nebbiolo, provenienti dai vigneti terrazzati dell'omonimo comune, coltivati a pergola, con un sistema tradizionale antico e di grande fascino. Rosso tranquillo, non aromatico, caratterizzato però da una struttura sostenuta, derivante in parte anche dal lungo periodo di maturazione in cantina, circa 3 anni, di cui almeno 12 mesi in botti grandi di rovere. Rosso granato con leggeri riflessi aranciati, al naso rivela un profumo intenso e inebriante, con note di frutta sotto spirito e fiori secchi, spezie dolci, cannella, radice di liquirizia e perfino cacao. In bocca risulta molto morbido, armonico ed equilibrato, grazie anche alla gradevole dolcezza dei tannini. Un vino importante che richiede un abbinamento di livello. Da provare con carni rosse e cacciagione, ma anche con formaggi saporiti dai lunghi affinamenti.

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.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Rosso DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Invecchiamento di 3 anni, di cui affinamento di almeno 12 mesi in botti grandi di rovere.
Sensazioni	Rosso granato con leggeri riflessi aranciati. Profumo con leggere note sottospirito e fiori secchi, ampie note di spezie dolci, cannella, radice di liquirizia e aroma di cacao. Molto orbido in bocca, armonico ed equilibrato, elevata dolcezza dei tannini.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821