



Presidio Slow Food®



# Carema Classico DOC

## DESIGNAZIONE

Carema Classico D.O.C.

## UVE

Nebbiolo

## COLLOCAZIONE VIGNETI

Collina

## TIPOLOGIA

Rosso secco tranquillo, non aromatico, di medio invecchiamento. Buona intensità odorosa, di media struttura. Fermentazione in acciaio. Macerazione 12 giorni circa. Invecchiamento di due anni, di cui affinamento di almeno 12 mesi in botti grandi di rovere.

Alcool 12 – 12,5%

Acidità totale 5 – 6%

## PROFILO SENSORIALE

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.

SERVIZIO 18 – 20° C

Su portate di buon sapore, agnolotti, risotti e polenta concia, rolate, fagiano e carni alla griglia. Salumi e formaggi a media stagionatura.

## CONSERVAZIONE

La bottiglia tenuta coricata in locale fresco, meglio se al buio, si conserva a lungo (oltre 10 anni) con buone possibilità di ulteriori affinamenti.



Presidio Slow Food®



# Carema Riserva DOC

## DESIGNAZIONE

Carema Riserva D.O.C.

## UVE

Nebbiolo

## COLLOCAZIONE VIGNETI

Collina

## TIPOLOGIA

Rosso secco tranquillo, non aromatico con intensità odorosa elevata, struttura sostenuta. Invecchiamento di 3 anni, di cui affinamento di almeno 12 mesi in botti grandi di rovere.

Alcool 12,5 – 13,5 %

Acidità totale 5 – 5,5 %

## PROFILO SENSORIALE

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 morbido in bocca, armonico ed equilibrato, elevata dolcezza dei tannini.

## SERVIZIO 18 – 20° C

Su portate anche molto impegnative con primi e secondi piatti di cacciagione, formaggi saporiti.

## CONSERVAZIONE

La bottiglia tenuta coricata in locale fresco, meglio se al buio, si conserva a lungo (oltre 10 anni) con buone possibilità di ulteriori affinamenti.