VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Carema DOC Etichetta Bianca 20

Productor: Ferrando

Carema DOC

100% Nebbiolo · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Valle d' Aosta, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.5 %

Producción anual: 7000 (Botellas).

VITICULTURA:
El terroir de Carema se caracteriza por suelos morrénicos de origen glaciar, ricos en fragmentos de roca, mineralidad y buen drenaje. Estos suelos provienen de depósitos dejados por glaciares antiguos y aportan al vino una marca mineral distintiva y complejidad. Aqui, Ferrando cultiva sus viñedos de Nebbiolo en pendientes muy empinadas, donde todas las labores se realizan a mano, lo que implica un manejo extremadamente cuidadoso de las cepas y mantenimiento de las terrazas.



VINIFICACIÓN:
Elaborado con uvas Nebbiolo vendimiadas hacia el 20 de octubre, fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con una maceración de las uvas de aproximadamente diez días. La crianza es de treinta y seis meses, tal como establece el pliego de condiciones de producción, de los cuales treinta meses se realizan en barricas de roble.

NOTAS DE CATA:

De color rojo granate intenso, limpio y consistente, presenta notas especiadas y frutales. En nariz aparecen aromas de flores secas, especialmente de rosa, finos y delicados. En boca ofrece agradables sensaciones tánicas y de calidez aportadas por el alcohol, acompañadas de sutiles notas especiadas.

MARIDAJE:

Excelente para acompañar carnes rojas, guisos de larga cocción, caza y quesos curados.