

# Carema

Carema DOC 2011

## Cantina Produttori Nebbiolo di Carema

---

Il Carema Doc della Cantina Produttori Nebbiolo di Carema è frutto di Nebbiolo al 100%. Rosso secco tranquillo, non aromatico con intensità odorosa elevata, struttura sostenuta. Questa riserva, caratterizzata da una vinificazione rispettosa delle caratteristiche più genuine del vitigno e da un lungo affinamento in grandi botti di rovere, racchiude in sè l'essenza del territorio di Carema, capace di dar vita a vini complessi e strutturati, dal grande potenziale evolutivo.

Questo vino racconta la storia di un territorio ancora poco conosciuto a livello nazionale: il nebbiolo. Ha sempre ricevuto meno attenzioni dei ben più noti vini delle Langhe del Barolo e del Barbaresco, ma la sua storia, in realtà, è antichissima. La testimonianza è nel paesaggio vitato fatto di secolari "tabbie", cioè terrazzamenti che ospitano le cosiddette "topie". Riconosciute come vere e proprie opere d'arte sono le vigne arrampicate sui pergolati di legno retti da maestosi pilastro in pietra. Una struttura che riesce a imprigionare il calore del sole di giorno e rilasciarlo di notte.

---

### CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Carema

**Denominazione** DOC

**Annata** 2011

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Piemonte

**Localizzazione** Carema

**Vitigno** Nebbiolo 100%

**Gradazione** 12.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino di media intensità con riflessi granati

**Gusto** Molto morbido in bocca, armonico ed equilibrato, elevata dolcezza dei tannini

**Profumo** Profumo con leggere note sottospirito e fiori secchi, ampie note di spezie dolci, cannella, radice di liquirizia e aroma di cacao

**Abbinamenti** Primi con selvaggina, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 18 – 20° C

### DATI DI PRODUZIONE

**Affinamento** 24 mesi in botti di legno grande e almeno 12 mesi in bottiglia