

## Carretta Piemonte Barbera

Rødvin / Piemonte / Piemonte

**Produsent:** Tenuta Carretta

**Årgang:** 2018

**Land:** Piemonte

**Distrikt:** Piemonte

**Drue:** 100% Barbera

**Veil. pris horeca:** 124,2 eks. mva.

**EDP nr. :** 5330915

**SAP nr. :** 9061691

**Vinmonopol nr. :** Kun Horeca

### Innhold:

Syre: 5,5 gram per liter

Sukker: 4 gram per liter

Alkohol: 12,5 %



### Om produsenten

Tenuta Carretta holder til i Piobesi d'Alba i Roero i Piemonte. Et vineri med en stolt fortid og historie helt tilbake til 1467. De har i dag rundt 70 hektar vinmark fordelt på områdene Langhe, Roero og Monferrato. Rundt 35 av disse ligger som et amfiteater rundt vineriet. De viktigste druene de dyrker er arneis, nebbiolo og barbera. De har blant annet 2,6 hektar i den legendariske Cannubi-vinmarken i Barolo. De dyrker også litt favorita (vermentino) og dolcetto.

Tenuta Carretta lager kun vin av egne druer, og disse høstes manuelt før de for en skånsom pressing og en balansert maserasjon. Fermentering foregår på temperaturkontrollerte ståltanker før videre lagring kan foregå på fat av forskjellige størrelser. Hele kjelleren ble bygget på ny på 90-tallet med blant annet stor lagringsplass for eldre årganger. *Vinmarker omkranser vineriet til Tenuta Carretta i Roero i Piemonte.*

### Mer om vinen

En egen horeca rødvin, produsert av Tenuta Carretta. En helt super husvin, som er anvendelig, letttdrikkelig og fresh.

### Vinifikasjon

Tenuta Carretta holder til i hjertet av Roero og Piobesi d'Alba men henter også druer fra store deler av Langhe. Håndplukkede barbera druer, tradisjonell vinifikasjonsprosess 6 måneder fatlagring, og deretter 12 måneder flaskemodning før salg.

### Smaksbeskrivelse

Rund, myk og fruktig, preg av mørke bær, morell og krydder. Fin friskhet i ettersmaken og lang avslutning.

### Passer til

Pasta, Pizza, Grønnsaker, Kjøtt, Lyst kjøtt, Svin