

## Carretta Piemonte Barbera BiB

Rødvin / Piemonte / Piemonte

**Produsent:** Tenuta Carretta

**Årgang:** 2019

**Land:** Piemonte

**Distrikt:** Piemonte

**Drue:** 100% Barbera

**Veil. pris horeca:** 353 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 459,-

**EDP nr. :** 4813325

**SAP nr. :** 9052838

**Vinmonopol nr. :** 7641606

### 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 nydelig, saftig, kirsebærpreget rødvin, med masse frukt, urter og et hint av pepper. En ypperlig rødvin som passer til mye mat, prøv den til pizza, lasagne, bolognese, helgrillet kylling eller svin. Nam.

### Vinifikasjon

Denne vinen representerer det beste og klassiske når det kommer til vinproduksjon av Piemontes barbera!

Plantene er plantet i Carrettas egne vinmarker sør i regionen og plantet på milde åser som har utmerket soleksponering, midt på høyden. Jorda er rik på kompakt leire og kalkstein, som gir et delikat terriorpreg.

Masserasjon i 15 dager, gjæring i ståltank i 8 måneder, avsluttes med malolaktisk gjæring.

### Smaksbeskrivelse

Dufter av sjokolade og søte plommer. Saftig og lett fersk frukt med en frisk syre, godt preg av saftige bær og urter.

### Passer til

Nytes alene, Pasta, Pizza, Kjøtt, Storvilt