

Carretta Langhe DOC Nebbiolo Mgn

Rødvin / Langhe / Piemonte

Produsent: Tenuta Carretta

Årgang: 2019

Land: Langhe

Distrikt: Piemonte

Område: Langhe

Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 324,2 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 399,-

EDP nr. : 5671326

SAP nr. : 9067209

Vinmonopol nr. : 12348905

Innhold:

Syre:5,5

Sukker:< 3

Alkohol:13 %



BÆREKRAFTIG PRODUKSJON

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.

Vinifikasjon

Tradisjonell vinifikasjon, fermentering på temperaturkontrollert ståltank, og en liten svipptur innom botti før 3 måneder på flaske. Produsenten har blandet inn noe yngre vin fra Barolo for å få en friskere stil, noe de har klart meget bra. En nydelig Nebbiolo som kan nytes nå og lagres i opptil 5 år.

Vinmarker i Langhe som ligger ved byen San Rocca Seno d'Elvio som er plantet i 1996 (25 år) og tillegg yngre vinstokker fra Barolo Cannubi ved alder 8-11 år som ikke er «bra nok» til Cannubi. Eksponering sør-vest. Jordsmonn typisk for langhe: kalkstein blandet med sand. 25 dagers maserasjon kontrollert ved 25 grader. Pump over+ Dèlestage =rack and return- process for å få en vin med god frukt, softere tanniner og en stabil farge. 6 mnd i 50% store fat 25 hl og 50 % i Tonneaux 5 hl fat+3 mnd på flaske.

Smaksbeskrivelse

Duft av kirsebær, lær, krydder og nøtter. Fersk og delikat lett strukturert frukt. Lekker nebbiolo med preg av roseblader, røde frukter og innslag av anis og lær. Frisk i munnen, med flott frukt, fin tekstur og modne, faste tanniner i avslutningen. Drikker godt ungt. En pent balansert Nebbiolo som tåler 3-4 år lagring.

Passer til

Lam, Kjøtt, Småvilt, Storfe