

Carretta San Rocco Extra Brut Rosé

Musserende vin / Italia / Piemonte

Produsent: Tenuta Carretta

Land: Italia

Distrikt: Piemonte

Område: -

Veil. pris horeca: 231.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 299.9,-

EDP nr. : 6255079

SAP nr. : 9084056

Innhold:

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.

Vinifikasjon

Nebbiolo er utvilsomt druen som er mest kjent for produksjon av store rødviner. Men druen ble også vinifisert for å lage musserende vin, ofte med et utpreget restsukker for å gjøre den mer spiselig og for å redusere den karakteristiske tanninvirkingen på ganen. Laget på champagne-metoden, med lagring i 18 måneder på flaske.

Smaksbeskrivelse

Delikat aroma av visne roser, tørket frukt, plomme og brioche. Fyldig, harmonisk, spesielt smakfull, med utmerket struktur, livlig og behagelig, lang ettersmak.