

## Carretta Langhe Rosso

Rødvin / Italia / Piemonte

**Produsent:** Tenuta Carretta

**Årgang:** 2021

**Land:** Italia

**Distrikt:** Piemonte

**Område:** Langhe

**Drue:** 60% nebbiolo, 30% barbera,  
10% dolcetto

**Veil. pris horeca:** 188.03 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 235.0,-

**EDP nr. :** 6164164

**SAP nr. :** 9079596

**Vinmonopol nr. :** 14974701

### Innhold:

Syre:5.8

Sukker:< 3

Alkohol:13,5 %



### 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

Vinen er laget med druer Nebbiolo, Barbera og Dolcetto høstet i Carretas egne vinmarker i Langhe-distriktet. Jordsmonnet består av mergel, kalkstein, leire og sand. Fermentering på ståltanker i 6 måneder og deretter 6 måneder flaskemodning før salg.

### Smaksbeskrivelse

Kompleks aromaer av moden rød frukt, plommer og kirsebær. I munnen kjennetegnes den av fin syre, fedme, fruktighet og flott balanse. En elegant og myk vin med akkurat passe seriøse tanniner.

### Passer til

Storfe, Kjøtt, Lyst kjøtt