

Carretta Moscato d'Asti

Perlende vin / Italia / Piemonte

Produsent: Tenuta Carretta

Årgang: 2021

Land: Italia

Distrikt: Piemonte

Område: Moscato d'Asti

Druer: 100% moscato

Veil. pris horeca: 143.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 179.9,-

EDP nr. : 5507157

SAP nr. : 9064596

Vinmonopol nr. : 11830801

Innhold:

Syre:5.7

Sukker:117

Alkohol:5,5 %



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

Druene håndplukkes, avstilket og presses forsiktig. Druemosten oppbevares i en temperaturkontrollert tank hvor temperaturen holdes rundt frysepunktet frem til gjæring. Med denne metoden kan sukkeret i mosten beholdes uten at det omdannes til alkohol. Gjæringen finner sted tre ganger i året for å få en så fersk og frisk vin som mulig. Vinen filtreres og klares forsiktig før tapping på flaske.

Smaksbeskrivelse

Floral og frisk duft med hint av hyllebærblomst, sitron og ingefær. Søt og rik frukt med en frisk syre og en pen delikat sødme.

Passer til

Dessert, kake, frukt, Ost, Aperitiff/avec