

Carretta Barolo Cascina Ferrero

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: Tenuta Carretta

Årgang: 2019

Land: Italia

Distrikt: Piemonte

Område: Barolo

Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 303.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 399.9,-

EDP nr. : 5178363

SAP nr. : 9058220

Vinmonopol nr. : 10282401

Innhold:

Syre:5.4

Sukker:1

Alkohol:14 %



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

I kjelleren hos Carretta lages vinene etter tradisjonell modell, riktignok med den fordelaktige modernisering av teknikker og utstyr som de senere årtier har bidratt med. Fermenteringen skjer i temperaturkontrollerte ståltanker i 30 dager avhenging. Barolo Cascina Ferrero lagres deretter i store slovenske eikefat i 2 år, og deretter 9 måneder på flaske før salg.

Smaksbeskrivelse

Duft av modne røde bær sammen med hint av krydder og friske nese og behagelig tanninstruktur og lang ettersmak.

Passer til

Storfe, Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl, Kjøtt