

Carretta Langhe Nebbiolo

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: Tenuta Carretta

Årgang: 2022

Land: Italia

Distrikt: Piemonte

Område: Langhe

Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 191.22 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 249.9,-

EDP nr. : 5178330

SAP nr. : 9066103

Vinmonopol nr. : 10282301

Innhold:

Syre: 5.5

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %



LETTVEKT

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 før 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.

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

Storfe, Lam og sau, Svinekjøtt