



Wijnfiche

Tenuta Carretta - Cayega | Roero Arneis DOCG ITALIË (PIEMONTE) – 2024

Domein

Tenuta Carretta

Dit domein is sinds 1985 in handen van de familie Miroglio die ook eigenaar is van een industriële textielgroep. Het is gelegen in Piobesi d'Alba, Piemonte, Noord-Italië. De oppervlakte beslaat 65 hectare en maakt deel uit van een uitzonderlijk gebied dat uitgeroepen is tot Unesco werelderfgoed. De familie bezit tevens 2,6 hectare wijngaard aan de prestigieuze Cannubi heuvel (Barolo).

De naam Carretta is afgeleid van het woord "car", wat steen betekent. Dit heeft er voor gezorgd dat de naam Carretta gegeven werd aan de nabijgelegen krijtbank die aan de oppervlakte ligt, vlakbij de ingang en liefst een kilometer ver naar het oosten verder loopt.

Vinificatie

De druiven worden pneumatisch geperst en ondergaan een koude prefermentatieve inweking gedurende 24 uur bij 10 °C. De eigenlijk fermentatie wordt in gang gezet met gecultiveerde giststammen bij een constante temperatuur van 18-20 °C. De wijn rijpt nadien 6 maanden in inox. De rijping sur lies geeft een bijkomende aromatische complexiteit en volheid aan de wijn.

Smaak

Cayega heeft een strogele kleur met een gouden schittering. De neus doet onmiddellijk denken aan rijpe peer, witte perzik, meidoorn, acacia-honing en een hint exotisch fruit. Deze rijpe stijl komt terug in de mond. Vol, fruitig en mineraal, met een sappige frisheid die nazindert in de afdronk.

Gerechten

Pizza - met zeevruchten en tonijn | Risotto | Vis - voorgerechten | pasta - Vongole | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Arneis

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel

