



Wijnfiche

Tenuta Carretta – Bricco Manera | Nizza DOCG Barbera Italië – 2021

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

Deze Nizza komt van de wijngaarden uit Mombaruzzo, gelegen op de rechteroever van de Belbo rivier (150 meter boven de zeespiegel). De wijngaarden bestrijken 5 hectare en genieten van de namiddagzon. Na de oogst worden de druiven zorgvuldig tot in de wijnmakerij gebracht waar ze een temperatuurgecontroleerde fermentatie ondergaan (10-12 dagen bij 28 °C). Nadien rijpt de wijn nog 12 maanden op Franse eikenhouten vaten en 12 maanden op fles.

Smaak

Deze expressieve Nizza vertoont het specifieke karakter van de Barbera-druif. Als eerste ontdekken we een intense, robijnrode kleur met paarse tinten. Na het walsen ontplooiën zich explosieve aroma's van blauwe bessen, kersen, vanille, koffie en cacao. Zijdezacht en harmonieus in de mond met een volle body.

Gerechten

Risotto | Pasta's | Kaas - Pecorino

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Barbera

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

