Wijnfiche

# Tenuta Carretta - Bricco Manera | Nizza DOCG Barbera Italië (PIEMONTE) — 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 wijmakerij 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 ontplooien 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 (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 5-7
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Elegant verfijnd

