Wijnfiche

Tenuta Carretta - Cuvée San Rocco - Extra Brut Rosé | Nebbiolo d'Alba DOC Italië (SPUMANTE-FRIZZANTE) — 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 Nebbiolo druiven worden als volledige clusters pneumatisch geperst. Zuurstof wordt absoluut vermeden om oxidatie van het druivensap te vermijden. Na een korte inweekperiode van de schillen wordt de vrije uitloopfractie apart gefermenteerd in inox vaten (6 maanden bij 16 °C). In april wordt de (op dat moment) stille wijn gebotteld met liquer de tirage om een tweede vergisting op fles te starten. De wijn verblijft 18 maanden sur lattes alvorens te degorgeren.

Smaak

Dit is pas een unieke schuimwijn, uitsluitend gevinifiëerd met Nebbiolo-druiven volgens de "Metodo Classico". Uitbundige mousse met een fijne, strakke bubbel. Rijk boeket met rozenaroma's en gedroogde bloemen, gedroogd fruit, broodkruim en brioche. Pruimen komen naar voor eenmaal de schuimwijn wat opwarmt in het glas. Vol, harmonieus en hartig op de tong. Strakke levendigheid en lange nasmaak.

Gerechten

Voorgerechten | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Nebbiolo (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 2-3
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Complex droog

