Wijnfiche

# Tenuta Carretta - Barolo Cannubi | Barolo DOCG 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**

De fermentatie duurt 15 - 20 dagen bij een temperatuur van 28 °C met regelmatig onderdompelen van de hoed. De wijn rijpt eerst in tonneau en wordt nadien getransfereerd naar grote houten vaten. De totale rijping duurt 24 maanden. Tot slot nog een periode van (minimaal) 9 maanden flesrijping.

**Smaak**

Levendige granaatrode kleur in het glas. De neus verraadt onmiddellijk de klasse van deze Barolo: stuivende geuren van rozenblaadjes, gedroogde veenbes, rijp rood fruit, drop, cacao en zoete kruiden. Geef deze Barolo tijd in je kelder en ontdek nadien tertiaire toetsen van leer en truffel. Gestructureerd in de mond met krachtige zuren. Rijk in afdronk. Een mega Cannubi!

**Gerechten**

Vlees - gerijpt rundsvlees | Wild - hazenrug | Wild - Hert | Kaas - gerijpt

**Algemene info**

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Nebbiolo
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

