

Tenuta Carretta – Garassino | Barbaresco DOCG Italie – 2022

Vinification

Vinification traditionnelle avec une maturation totale de 24 mois, dont au moins 12 mois en fûts de chêne et au moins 6 mois en bouteille.

Dégustation

Le vin est d'une belle limpidité et a une couleur rouge grenat, avec un arôme intense de violette, de roses et une pointe d'épices et de vanille. En bouche, le vin présente une palette riche et fraîche, harmonieusement et élégamment structurée, avec une longue finale.

Mets adaptées

Faisan | Ragout | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): >10

Servir à: 16-18°C

